metos
kitchen intelligence

# Ammattikeittiökuvasto























**Verkkokaupassa yli 500 tuotetta nettohinnalla heti toimitukseen – www.metos.fi/tuotteet**

**Kuvasto alkaen 1.4.2019**
















**Aakkosellinen hakemisto s. 642**
**Asennuskuvat s. 541**
**Toimitusehdot s. 641**

## Omavalvonta

Metos IoLiving ..... 27

## Esivalmistuslaitteet

Vihannesleikkurit ..... 32
Kutterit ..... 46
Vaa'at ..... 50
Pesu- ja kuorimakoneet ..... 51
Lihatukit ..... 52
Leikkuulaudat ..... 52
Lämpömittarit ..... 52
Purkinavaajat ..... 53
Yleiskoneet ..... 53
Patasekotin ..... 59
Sauvasekoittimet ..... 60
Leikkelekoneet ..... 62
Tyhjiöpakkaus ..... 64
Sirkulaattorit ..... 65

## Keittolaitteet

Painekeittokaapit ..... 68
Keittopadat ja sekoittimet ..... 70
Jäävesijäähdytysjärjestelmä ..... 90
Hot Fill -pumput ..... 92
Sous-vide -altaat ..... 94
Kontaktikypsennys ..... 96

## Uunit

Yhdistelmäuunit ..... 104
Kiertoilmauunit ..... 135
Paistinuunit ..... 139
Kiertoarinauunit ..... 140
Pizzauunit ja -laitteet ..... 142
Puuhiiliuunit ..... 144
Mikroaaltouunit ..... 146

## Liedet ja paistinpannut

Sähköliedet ..... 154
Liedet, ravintolalaitesarjat ..... 174
Induktioliedet ..... 156
Paistinpannut ..... 163
Wok ..... 158
Upotettavat induktiolaitteet ..... 168

## Grilli- ja ravintolalaitteet

Ravintolalaitesarjat ..... 174
Saarekkeet ..... 192
Rasvakeittimet ..... 198
Lämpösäteilijät ja lamput ..... 202
Lämpölaatikot ..... 204
Salamanterit ..... 206
Leivänpaahtimet ..... 207
Painoparilat ..... 208
Laavakivigrilli ..... 209
Makkaragrillit ja -hauteet ..... 210
Sushilaitteet ..... 212

## Baarilaitteet

Baarikalusteet ..... 218
Mehuannostelija ..... 223
Jääpalakoneet ..... 226
Shakerit, blenderit ..... 232
Sitruspusertimet ..... 233
Viinikaapit ..... 234

**Kahvinvalmistuslaitteet**

Automaattiset kahvinvalmistuslaitteet ..238
Espressokeittimet ..242
Kuumajuoma-automaatit ..245
Perkolaattori ..245
Säiliömallit ..248
Lasipannumallit ..250
Termoskannumallit ..246, 251
Vedenlämmittimet ..253
Tarvikkeet ..252

**GN-astiat, ruoankuljetus**

GN-astiat ..256
Kuljetuslaatikot ja -säiliöt ..258
Ateriapakkaukset ..259
Ruoankuljetus- ja haudevaunut ..262
Osastovaunut ..267
Keskitetyn jakelun kalusteet ja vaunut ..280

**Jakelulaitteet ja -kalusteet**

Drop In -jakelukalusteet ..290
Buffetit ..306
Lämpö- ja kylmälevyt ..316
Tarjoilupadat ja -astiatw ..318
Lasi- ja kuppiteline ..320
Maidonjakelin ..322
Tarjottimet ..321
Tarjotinrata ..323
Proff-jakelukalusteet ..324
Kylmävetolaatikostot ..326
Kylmäaltaat ja kylmätyöpöydät ..329
Lämpöhauteet ..334
Lautas- ja vedenjakelin ..338
Antotasot ..339
Lasikot ..342

**Kylmäkaapit ja -huoneet**

Jää- ja pakastekaapit ..366
Jäähdytys- ja pakastus ..370
Pikajäähdytys- ja -pakastuskaapit ..374
Kylmä- ja pakastehuoneet ..380

**Astianpesu**

Astianpesukoneet ..386
Esipesu- ja purkauspöydät ..404
Esipesusuihkut ..407
Patapesukoneet ..408
Raepesukoneet ..416
Korikuljetinkoneet ja pesuosastot ..432
Astianpalautus ..452
Tappimattokoneet ..456
Biojätteen käsittely ..478
Aterinten ja tarjotinten pesu ..480
Vaununpesukone ..486
Astianpesukorit ..488

**Pyykinpesu**

Pyykinpesu ja kuivaus ..494

**Keittiövaunut ja kalusteet**

Vaunut ..506
Jätevaunut ..518
Pöydät ja kaapit ..520
Seinähyllyt ..533
Astiahyllyt ..534
Lattiahyllyt ..538



## Paikallinen palvelu

Metoksen aluemyynti- ja huolto-organisaatio palvelee paikallisesti kaikkialla Suomessa. Moni ostopäätös kannattaa tehdä paikallisen myyjän kanssa sinun keittiössäsi juuri keittiösi tarpeet huomioiden. Paikalliset yhteystiedot löydät tämän kuvaston sivuilta 16 – 25 tai yrityksemme kotisivuilta www.metos.fi.



*Oman alueesi Metos-asiantuntija ymmärtää yksilölliset tarpeesi ja on aina lähellä.*

## Tarjousmyynti

Tarjousmyyntiosastomme laskee laite- ja urakkatarjoukset annettujen ehtojen, aikataulujen ja kuvien pohjalta. Yhteystiedot löydät kuvaston sivuilta 16 – 25. Sähköposti **tarjouspyynnot@metos.fi**



*Palveleva henkilökuntamme on täällä sinua varten.*

## Puhelinmyynti 020 300 900

**Puhelinmyynti 020 300 900** auttaa kiireisissä hankinnoissa ja tarviketäydennyksissä. Puhelinmyyjämme ovat ammattikeittiön asiantuntijoita ja pystyvät nopeasti opastamaan oikean tarvikkeen tai tuotteen valintaan.

## Kätevästi verkosta www.metos.fi

Voit tehdä ostoksesi verkkokaupasta www.metos.fi tai tilata suoraan puhelinmyynnistämme 020 300 900. Viimeisimmän tuotevalikoiman ja huikaisevat tarjoushinnat löydät aina kotisivuiltamme.

Verkkokaupasta tilaten rahtimaksu on 10 euroa 100 euroon saakka ja yli 100 euron tilaukset rahtivapaasti (alv 0%). Varastotuotteet merkitty verkkokaupassa vihreällä tunnuksella. Osaan tuotteista voi verkkokauppatilauksen yhteydessä tilata asennuksen ja vanhan tuotteen poisviennin ja kierrätyksen. Asennus valitaan, kun tuote on poimittu ostoskoriin.




*Verkkokaupasta näet aina tuotteen tarjoushinnat.*



## OUTLET-myymälä ja verkkokauppa

Outlet-myymälässämme voit tehdä fantastisia löytöjä. Malliston vaihtuessa poistamme Outlet-myymälän kautta viimeisiä tuote-eriä, pintavaurioituneita käyttökuntoisia laitteita ja kalusteita sekä näyttelyissä ja messuilla esittelykäytössä olleita laitteita. Outlet-myymälän tuotteet löydät myös kotisivuiltamme OUTLET-verkkokaupasta. Outlet-myymälä sijaitsee Keravalla, sisäänkäynti on opastettu Metos Centerin takapihalta.




*OUTLET*
*Konditorialasikko messupalautus*
*Metos Corolla M730V*
*Outlet-hinta 980,00 € ( alv 0%)*
*Norm. 3180,00 € ( alv 0%)*

## Rahoitusleasing heti verkkokaupasta

**Rahoitusleasing** on nykyisin nopea, joustava ja edullinen rahoitusmuoto, jolla voidaan rahoittaa sekä projekteja että yksittäisiä laitteita. Leasing sopii niin yksityisille yrityksille kuin julkisten hankintojenkin rahoittamiseen. Leasingrahoituksessa on aina kolme osapuolta: asiakas, myyjä ja rahoitusyhtiö. Asiakas maksaa kiinteää kuukausimaksua, jolla hän saa käyttöoikeuden laitteisiin. Sopimuskauden umpeuduttua asiakas voi lunastaa laitteet Metos Oy:ltä kolmen kuukauden vuokraa vastaavalla summalla.

Laitteiden leasinghinnat löydät verkkosivuilta poimimalla tuotteet ostoskoriin ja valitsemalla maksutavaksi leasingmaksun sekä jakson pituuden. Alaraja leasingsopimukselle on 1500 euroa.




*Laitteiden leasinghinnat löydät verkkosivuilta poimimalla tuotteet ostoskoriin ja valitsemalla maksutavaksi leasingmaksun. Huoltoleasinghinnan saat tarjouspyynnöllä.*

## Huoltoleasing – huoletonta käyttöä

**Huoltoleasing** toimii kuten rahoitusleasing. Kuukausimaksu määritellään tarjouksen pohjalta laitteiden käyttöasteen mukaan. Huoltoleasinghinta sisältää itse laitteen ja huoltokustannukset, joten vältyt yllättäviltä menoilta ja palveluasi haittaavilta häiriöiltä. Sopimuskauden umpeuduttua asiakas voi halutessaan tehdä uuden sopimuksen, jatkaa vanhaa sopimusta tai lunastaa laitteet itselleen.





## Metos Center ja Ravintola Maku

Metos Center Keravalla on Euroopan suurin ammattikeittiöalan tapahtumakeskus. Pysyvässä laitenäyttelyssä, koekeittiöissä ja Ravintola Makussa voit nähdä satoja uusimpia ammattikeittiölaitteita. Meillä voit kokeilla ja nähdä itse miten laitteet ja erilaiset prosessit toimivat. Näin tiedät mitä sinun kannattaa hankkia ja miksi. Metos Centerissä voit testata reseptejä, prosesseja ja konsepteja tai kouluttaa henkilöstöäsi.

Henkilöstöravintola Maku on osa Metos Centerin toiminnallisuutta, jota hyödynnämme myös oman tuotantomme laitekehityksessä.

Kerro meille milloin olet tulossa ja saat parhaat asiantuntijat avuksesi: **metos.center@metos.fi**



*Keittiömestarimme ovat apunasi laitteiden valinnassa.*



*Metos Centerin laitenäyttely*

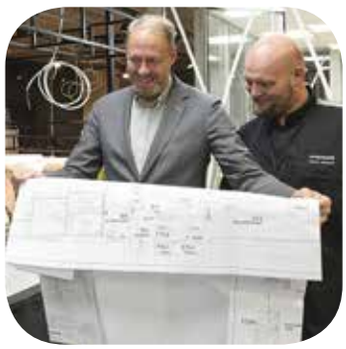


*Henkilöstöravintola Maku*



## Projektointi

Meiltä voit ostaa yhden laitteen tai kokonaisen keittiön asennettuna avaimet käteen -periaatteella. Uudisrakennuksen tai saneerauskohteen urakointi on vahva osaamisalueemme aina sopimusten solmimisesta kohteen luovutukseen saakka ja edelleen ylläpitävään huoltoon. Projektiorganisaatiomme toimii aluemyynnin rinnalla kaikkialla Suomessa. Paikallinen projektipäällikkö on yhteistyökumppanisi, joka varmistaa sekä raportoi hankkeen etenemisen aikataulun ja sopimuksen mukaisesti.



*Mitoituspiirustukset varmistavat asennuksen onnistumisen. Projektiosasto valvoo asennukset puolestasi.*

## Suunnittelupalvelu

Ammattikeittiön suunnitteluvaiheessa määritellään pitkälti keittiön käyttökustannukset. Tuloksen tekevät toimivat prosessit, sopivimmat laitteet ja ihmiset yhdessä. Kokeneet keittösuunnittelijamme suunnittelevat yli tuhat ammattikeittiötä joka vuosi. Sitä he ovat tehneet jo yli kuuden vuosikymmenen ajan. Emme ainoastaan piirrä ja täytä tilaa, vaan käytämme arvokkaat keittiöneliösi siten, että jokainen niistä on toiminnallesi hyödyksi. Kerrottuasi meille tavoitteesi esitämme sinulle parhaat vaihtoehdot, jotta onnistuisit.



*VR - virtuaalitodellisuus apunasi. Pääset kävelemään uudessa keittiössäsi, kun se ei vielä ole valmis. Kaikki muutokset tässä vaiheessa ovat mahdollisia, ja jopa ilmaisia.*

## Prosessikehitys

Hyvää ruokaa voi tehdä monella tavalla. Haluatko kehittää nykyistä tai harkitsetko vaihtoa toiseen tuotantomenetelmään? Cook-serve, cook-chill, hot-fill, kylmävalmistus, sous-vide? Hyödynnä prosessiosaajiamme, jotta opit tuntemaan eri tuotantomenetelmien erityispiirteet ja saat eri tuotantomenetelmistä parhaat hyödyt itsellesi.

## Kitchen Planner – suunnittele itse

Se on helppoa. Mene kotisivuillemme www.metos.fi ja lataa **Professional Kitchen Planner -ohjelma** tietokoneellesi. Ohjelman avulla voit piirtää ajatuksesi ruudulle, tarkastella sitä kolmiulotteisesti ja tulostaa paperille. Sovelluksesta voit lähettää suunnitelmasi meille, niin saat tarjouksen tai jatkamme yhdessä keittiösi suunnittelua. Ota yhteyttä paikalliseen aluepäällikköön tai suunnittelijaan, yhteystiedot löydät helposti kotisivuiltamme.



*Lataa itsellesi Kitchen Planner -keittiösuunnitteluohjelma*



# Käytönopastus ja koulutus

Metoksella käytönopastuksen suorittaa koulutukseen pätevöitynyt, keittiöprosessit hyvin tunteva kouluttaja joka on perehtynyt laitteeseen ja sen käyttöön syvällisesti. Koulutusorganisaatiomme kattaa koko Suomen.

Laitetoimitukseen kuuluu käytönopastus, joka toteutetaan tilanteesta ja koulutuskokonaisuuden laajuudesta riippuen puhelimitse, videon avulla tai paikan päällä. Opastuksen tarve ja ajankohta määritellään asiakkaan kanssa kohdekohtaisesti.
Käytännössä päätuotantolaitteet, ruoankuljetusratkaisut ja astianpesukoneet opastetaan aina paikan päällä. Opastuksessa perehdytään niin laitteen sujuvaan käyttöön ja sen ominaisuuksien kokonaisvaltaiseen hyödyntämiseen kuin myös turvalliseen käyttöön, ylläpitoon ja puhdistukseen.

Suurten projekti- ja järjestelmätoimitusten yhteydessä toteutetaan useampivaiheinen koulutus laitteiden oikean käytön, järjestelmien ja prosessien omaksumisen varmistamiseksi. Koulutussuunnitelma rakennetaan projektikohtaisesti huomioiden asiakkaan aikataulu, tarpeet ja tavoitteet. Koulutus voidaan aloittaa Keravalla Metos Centerissä tutustumalla laitteisiin ja keittiön toimintaperiaatteeseen teoriassa sekä omia reseptejä valmistamalla ja prosesseja rakentamalla. Pääosa koulutuksesta tapahtuu kuitenkin asiakkaan tiloissa.

Koulutus ylläpitää ja lisää ammattikeittiösi kilpailukykyä. Parhaimmillaan koulutus jatkuu koko keittiön elinkaaren ajan. Tarjoamme räätälöidyt koulutukset asiakaskohtaisesti tehtävän suunnitelman perusteella.

Metos Koulutuspalvelun päivystys auttaa laitteen käyttöön liittyvissä kysymyksissä ja mahdollisissa ongelmatilanteissa. Koulutuspalvelun sähköposti on **koulutus@metos.fi** ja puhelinnumero **020 300 100**. Päivystys palvelee arkisin klo 8.00-16.00.



*Laitetoimitukseen kuuluu käytönopastus, joka voi tapahtua puhelimitse, videon avulla tai paikan päällä.*



*Voit soittaa koulutuksen numeroon myös ongelmatilanteessa laitteen kanssa, jos tarvitset kouluttajan apua, puh. 020 300 100.*



*Metos Centerissä voit tutustua laitteisiin etukäteen.*


GRILLED CABBAGE (V,G,L)

## Metos-huolto – soita 020 300 300

Alueelliset palvelukeskukset sekä yksittäiset huoltopisteemme yli 30 paikkakunnalla takaavat nopean huollon. Oma valtakunnallinen huoltoverkostomme koostuu rautaisista ammattilaisista – asiantuntijoista, jotka ovat keskittyneet yksinomaan ammattikeittiölaitteiden huoltopalveluihin.

Yhteyden saaminen Metos-huoltoon on tehty sinulle helpoksi. Käytössäsi on valtakunnallinen puhelinnumero **020 300 300**, johon voit soittaa paikallispuhelun hinnalla milloin vain. Paikalliset, osaavat ammattilaiset palvelevat sinua.

Voit tilata huollon tai lähettää laitteisiin liittyviä teknisiä kysymyksiä myös sähköpostitse **metoshuolto@metos.fi** tai kotisivujemme kautta, www.metos.fi. Teknisissä ongelmatapauksissa voit soittaa myös suoraan asiantuntijoillemme, joiden yhteystiedot löytyvät seuraavalta aukeamalta.



*Meillä on yli 80 huoltoautoa täydessä varaosalastissa ympäri Suomea. Jokaisen auton ratissa on kokenut ja koulutettu ammattikeittiölaitehuollon ammattilainen.*

***5 hyvää syytä valita Metos-huolto***

- *Laajin palveluverkosto*
- *Laajin huoltohistoriatietokanta*
- *Laajin varaosien varastovalikoima*
- *Kattavin huoltoneuvonta*
- *Suomen paras huolto (**

**) Taloustutkimuksen Suurkeittiötutkimus, keittiöprojekteja toimittavat yritykset 2000 – 2017*

## Hyvän palvelun varmistamiseksi:

- Koulutamme jatkuvasti huoltohenkilöstöämme
- Huoltoasentajilla on työssään käytössä reaaliaikainen yhteys päivittyviin laitetietokantoihin ja laitteen huoltohistoriaan
- Laitteen yksilöllinen A-tunnus nopeuttaa huoltoprosessia
- Ylläpidämme alueen laitekantaan suhteutettuja varaosavarastoja palvelupiireissämme
- Ennakkohuoltosopimus on halvin ja vaivattomin tie keittiötekniikan ylläpitoon

## Keittiösi kunnon määritys

Arvioimme laitekantasi tämän hetkisen kunnon, arvon ja luotettavan jäljellä olevan käyttöiän. Näin varmistat laitteidesi käyttöturvallisuuden ja toimintavarmuuden ja voit saada apua tulevien investointitarpeiden määrittämiseen.

## A-huoltotunnus

Kiinnitämme yksilöivät, laitekohtaiset A-huoltotunnustarrat ja tallennamme tiedot järjestelmäämme. Tällä varmistamme oikeiden teknisten tietojen ja varaosien mukaanottamisen sekä huoltohistorian täsmällisen kirjautumisen aina laitekohtaisesti.







## Tekninen tuki

Teknisissä ongelmatapauksissa voit soittaa myös suoraan asiantuntijoillemme tai lähettää laitteisiin liittyviä teknisiä kysymyksiä myös sähköpostitse metoshuolto@metos.fi tai kotisivujemme kautta, www.metos.fi.

## MyKitchen -verkkopalvelu

Keittiöllesi tehtävään huoltosopimukseen voidaan liittää myös MyKitchen -verkkopalvelu, josta näet keittiösi laitekannan ja jokaisen huoltamamme laitteen huoltohistorian.

## Huolto on merkittävä ympäristöasia

Vain säännöllisesti huollettu laite käyttää ekotehokkaasti vettä, sähköä ja pesuaineita ja vain säännöllisesti huolletun laitteen elinkaari on suunnitellun mittainen. Metos-huollossa tehdään jatkuvaa kehitystyötä ympäristöasioiden kehittämiseksi. Entistä ekotehokkaamman huoltopalvelun kulmakivinä ovat seuraavat asiat:

- Kaikki toiminnot kattava ISO 14001 -ympäristösertifiointi varmistaa ympäristöasioiden huomioimisen koko palveluketjussa.
- Kattavan huoltohistorian (yksilöllinen A-tunnus) ja varaosalogistiikan ansiosta asentajilla on oikeat varaosat mukanaan.
- Koulutetun, pelkästään ammattikeittiölaitteiden huoltoon perehtyneen oman huoltohenkilöstön ansiosta suurin osa vioista saadaan yhdellä käynnillä kuntoon.
- Kattavan palveluverkoston, tehokkaan logistiikan, tietokantojen ja osaamisen ansiosta ajokilometrit kohteisiin voidaan minimoida.
- Laatujärjestelmän ansiosta voimme taata, että laitteet, kylmäaineet ja elektroniikkaromu päätyvät asianmukaiseen kierrätykseen.
- Huoltoautojen hankinnassa painotamme pientä polttoaineenkulutusta ja alhaisia hiilidioksidipäästöjä.



Huoltojohtaja
**Antti Myllys**
Puh. 020 439 4324



Teknisen tuen
päällikkö
**Kari Willman**
Puh. 020 439 4257



Tekninen neuvonta
**Jouko Kari**
Puh. 020 439 4304



Tekninen neuvonta
**Mikko Maisala**
Puh. 020 439 4358



Tekninen neuvonta
**Jukka Willman**
Puh. 020 439 4121



Tekninen neuvonta
**Miki Rauhala**
Puh. 020 439 4342



Tekninen neuvonta
**Jari Ruotsalainen**
Puh. 020 439 4327



Varaosapäällikkö
**Mika Vihervuori**
Puh. 020 439 4344



Varaosamyynti
**Jim Stening**
Puh. 020 439 4456



Varaosamyynti
**Mika Karvonen**
Puh. 020 439 4456



Varaosamyynti
**Tommy Hakala**
Puh. 020 439 4456



## Vastuullisuus

Laadukas ja ympäristöystävällinen toiminta rakentuu palveluketjun saumattomasta yhteistyötä aina suunnittelusta koko keittiön tai yksittäisen laitteen elinkaaren ajalle. Metos on ensimmäinen merkittävä yritys, joka on saanut ISO 9001 laatu- ja ISO 14001 -ympäristösertifikaatit ammattikeittiöasiakkaita palvelevissa myynti- ja huoltotoiminnoissaan.

## Ympäristö on yhteinen asiamme

Metos kantaa vastuuta ympäristön tilasta ja kehittää jatkuvasti uusia, entistä ympäristöystävällisempiä ratkaisuja. Parannusten saavuttamiseksi olemme yhteistyössä asiakkaiden, tavarantoimittajien sekä palveluyritysten kanssa. Laiteinvestoinnit tehdään useiden vuosien käyttöä varten, joten keittiösuunnittelussa tehtyjen ratkaisujen vaikutus näkyy pitkään. Koulutuksella ja koko maan kattavilla huoltopalveluilla vaikutetaan keittiölaitteiden koko elinkaaren aikaiseen ympäristörasitukseen.

Metoksella on ISO 14001 -ympäristösertifikaatin lisäksi myös Rinki-merkin käyttöoikeus – pakkausten tuottajavastuun hoitaminen. Lisäksi koko maan kattavan vanhojen laitteiden vastaanotto- ja kierrätysjärjestelmän avulla huolehdimme siitä, että kaikki kierrätyskelpoinen materiaali tulee hyötykäyttöön. Olemme liittyneet mukaan Elinkeinoelämän energiatehokkuussopimuksen toimenpideohjelmaan ja tehostaneet merkittävästi omaa energiankäyttöämme toimipaikoissamme.

## Elinkaariajattelu on avainasia

Astianpesukoneiden valmistus ja myynti kuljetuksineen aiheuttivat vain noin prosentin verran koneiden koko elinkaaren aikaisesta ympäristörasituksesta. Kaikki muu tulee käytöstä. Olemme johdonmukaisesti panostaneet tekniikkaan, jolla astiahuollon energian-, veden- ja kemiankulutusta on voitu ratkaisevasti pienentää. Nämä ratkaisut ovat tänä päivänä käytössäsi kaikissa kokoluokissa aina kupukoneista suurimpiin tappimattopesukoneisiin. Keräämme jatkuvasti yksityiskohtaista tietoa keittiön energian- ja veden kulutuksesta. Tuottamallamme tutkimustiedolla autamme suomalaisia ammattikeittiöitä menestymään.



## Arvomme

**Asiakaslähtöisyys**
Kehitämme tuotteitamme ja palveluitamme yhteistyössä asiakkaidemme kanssa. Selvitämme asiakkaidemme vaatimukset ja tarpeet huolellisesti ja varmistamme näin oikeat lähtötiedot. Keräämme aktiivisesti asiakaspalautetta ja hyödynnämme sitä toiminnassamme.

**Osaaminen**
Koulutamme aktiivisesti henkilöstöämme ammattikeittiöiden prosesseihin sekä tuoteteknologiaan. Kehitämme aktiivisesti uusia ratkaisuja, jotka parantavat asiakkaiden kilpailukykyä. Kehitämme aktiivisesti omia prosesseja, jotta voimme tarjota ratkaisumme entistä tuottavammin ja taloudellisemmin.

**Jatkuvuus**
Toimitamme asiakkaillemme ratkaisuja, jotka ovat kokonaistaloudellisesti edullisia koko niiden elinkaaren ajan. Luomme ja ylläpidämme pitkäaikaisia asiakassuhteita. Teemme jatkuvasti töitä sen eteen, että Metos on haluttu yhteistyökumppani.

*Oman tuotanto ja huolto-organisaatio tarjoavat parhaat mahdollisuudet jatkuvaan tuotekehitykseen ja tuotteen elinkaaren aikaisten ympäristörasitteiden vähentämiseen. Ylhäällä Keravan laitetehdas ja alla kalustetehtaamme Leppävirroilla Sorsakoskella.*



# Yhteystiedot

Metoksen yhteyshenkilöt palvelevat sinua keittiösi kaikissa asioissa aina suunnittelusta huoltoon ja koulutukseen saakka. Oman alueesi Metos-asiantuntija ymmärtää yksilölliset tarpeesi ja on aina lähellä.

## Puhelinmyynti

**Puhelinmyynti**
**020 300 900**
**tilaukset@metos.fi**

## Outlet-myynti



Puhelinmyynti
**Arja Söderholm**
Puh. 020 300 900



Puhelinmyynti
**Anna Heinonen**
Puh. 020 300 900



Puhelinmyynti
**Anssi Hänninen**
Puh. 020 300 900



Puhelinmyynti
**Säde Särkimäki**
Puh. 020 300 900

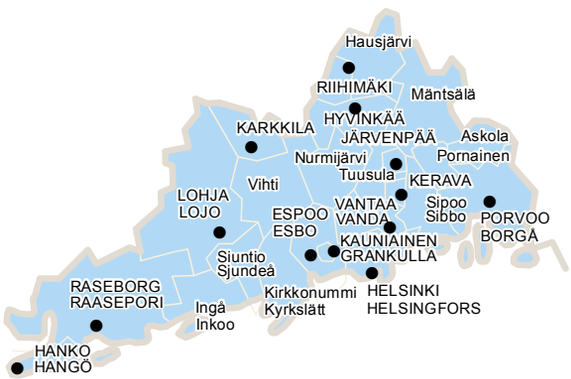


Outlet-myynti
**Liisa Kylämä**
Puh. 020 439 4029

## Uusimaa

Pääkonttori
● KERAVA
Ahjonkaarre
04220 Kerava
Puh. vaihde 0204 39 13

Huollon palvelukeskus
● KERAVA
Ahjonkaarre
04220 Kerava
Puh. 020 300 300
Huoltopiste:
● HELSINKI






Aluepäällikkö
**Petri Nevala**
julkinen sektori
Puh. 020 439 4639
0400 402 684



Aluepäällikkö
**Pirjo Hupanen**
julkinen sektori
Puh. 0204 39 4428
040 718 9033



Aluepäällikkö
**Iiro Vornila**
julkinen sektori
Puh. 020 439 4617
040 481 0929



Aluepäällikkö
**Tuukka Rytkönen**
ravintolat
Puh. 020 439 4289
040 180 1750



Avainasiakaspäällikkö
**Petteri Honkanen**
ravintolat
Puh. 020 439 4553
040 726 9241



Avainasiakaspäällikkö
**Hanna Lohikoski**
ravintolat
Puh. 020 439 4233
040 714 5465



Toimitusvalvonta
**Marja Kuisma**
julkinen sektori ja
henkilöstöravintolat
Puh. 020 439 4463



Toimitusvalvonta
**Sari Velin**
ravintolat
Puh. 020 439 4476



Toimitusvalvonta
**Ali Aouni**
julkinen sektori
Puh. 020 439 4256



Huolto
Palvelupäällikkö
**Jukka Sipiläinen**
Itä-Uusimaa
Puh. 020 439 4706



Huolto
Palvelupäällikkö
**Timo Korkeamäki**
Länsi-Uusimaa
Puh. 020 439 4020



Huolto
Palvelupäällikkö
**Timo Lehikoinen**
huoltosopimukset
Puh. 020 439 4315

Sähköpostit: etunimi.sukunimi@metos.fi

# Satakunta, Pirkanmaa ja Häme

**Huolto kaikkialla Suomessa**
**020 300 300**
**metoshuolto@metos.fi**



Aluepäällikkö
**Jaakko Riikonen**
julkinen sektori
Puh. 020 439 4069
040 598 6979



Aluepäällikkö
**Petri Hakala**
ravintolat
Puh. 020 439 4857
040 672 0930



Toimitusvalvonta
**Outi Hyytiä**
Puh. 020 439 4038



Huolto
Pirkanmaa ja Häme
palvelupäällikkö
**Tuomas Helimäki**
Puh. 020 439 4851



Huolto
Satakunta
Palvelupäällikkö
**Tini Lucas**
Puh. 020 439 4166

Palvelukeskus:
● TAMPERE
Sarankulmankatu 12 B
33900 Tampere

Huoltopisteet:
● PORI
● HÄMEENLINNA
● FORSSA




# Varsinais-Suomi ja Ahvenanmaa

Palvelukeskus:
● TURKU
Fiskarsinkatu 7 B
20750 Turku
Puh. 020 300 300

Huoltopiste:
● MYNÄMÄKI
● AHVENANMAA



Aluepäällikkö
**Ari Kajala**
julkinen sektori
Puh. 020 439 4884
0400 650 309



Aluepäällikkö
**Mikko Lehtovirta**
ravintolat ja
myymälät
Puh. 020 439 4883
050 382 5758



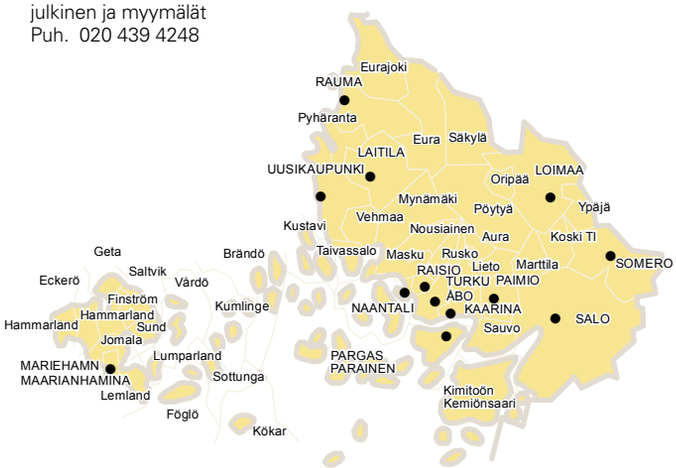
Toimitusvalvonta
**Ali Aouni**
ravintolat
Puh. 020 439 4256



Toimitusvalvonta
**Tiina Musikka**
julkinen ja myymälät
Puh. 020 439 4248



Huolto
Palvelupäällikkö
**Tini Lucas**
Puh. 020 439 4166




*Kartat ©Maanmittauslaitos*

# Pohjanmaa



Aluepäällikkö
**Ville Roimela**
julkinen sektori ja ravintolat
Puh. 020 439 4886
040 528 9736



Aluepäällikkö
**Mikko Lehtovirta**
ravintolat ja myymälät
Puh. 020 439 4883
050 382 5758



Toimitusvalvonta
**Sari Velin**
ravintolat
Puh. 020 439 4476



Toimitusvalvonta
**Outi Hyytiä**
julkinen sektori
Puh. 020 439 4038




Huoltopisteet:
- VAASA
- SEINÄJOKI
- KOKKOLA



Huolto
Palvelupäällikkö
**Tini Lucas**
Puh. 020 439 4166

**Huolto kaikkialla Suomessa**
**020 300 300**
**metoshuolto@metos.fi**

# Keski-Suomi



Aluepäällikkö
**Marko Hotanen**
julkinen sektori ja ravintolat
Puh. 020 439 4212
040 567 7090



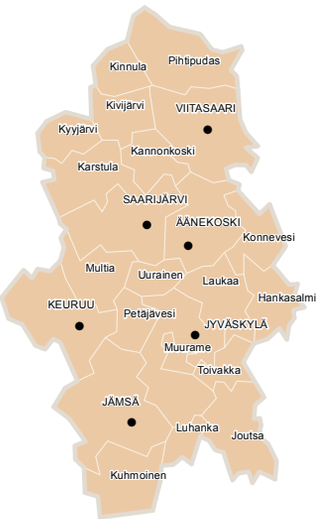
Toimitusvalvonta
**Päivi Lod**
Puh. 020 439 4225



Huolto
palvelupäällikkö
**Armi Simonen**
Puh. 020 439 4856

Palvelukeskus:
- JYVÄSKYLÄ

Vasarakatu 19
40320 Jyväskylä




# Päijät-Häme ja Etelä-Karjala



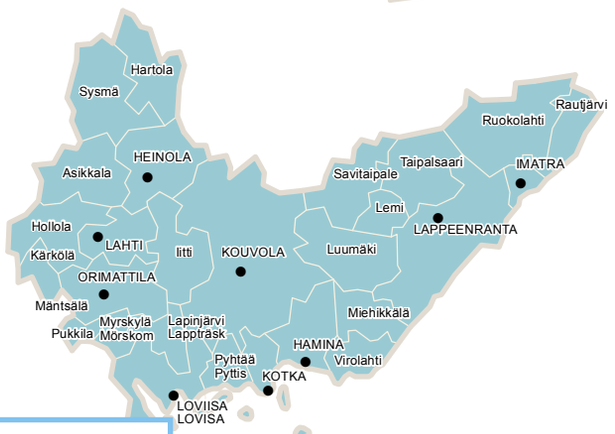
Aluepäällikkö
**Merja Jääskeläinen**
Puh. 020 439 4882
040 839 3414



Toimitusvalvonta
**Ali Aouni**
ravintolat
Puh. 020 439 4256



Huolto
palvelupäällikkö
**Kari Koukku**
Puh. 020 439 4891




Palvelukeskus:
- LAPPEENRANTA

Paalukatu 1A
53500 Lappeenranta

Huoltopisteet:
- LAHTI
- KOTKA

**Puhelinmyynti**
**020 300 900**
**tilaukset@metos.fi**

Sähköpostit: etunimi.sukunimi@metos.fi

# Lappi ja Pohjois-Pohjanmaa



Aluepäällikkö
Pohjois-Pohjanmaa
**Henna Antila**
julkinen sektori ja ravintolat
Puh. 020 439 4865
0400 760 590



Aluepäällikkö
Lappi
**Anssi Kaikkonen**
julkinen sektori ja ravintolat
Puh. 020 439 4273
040 673 6396



Toimitusvalvonta
**Tiina Musikka**
Puh. 020 439 4248

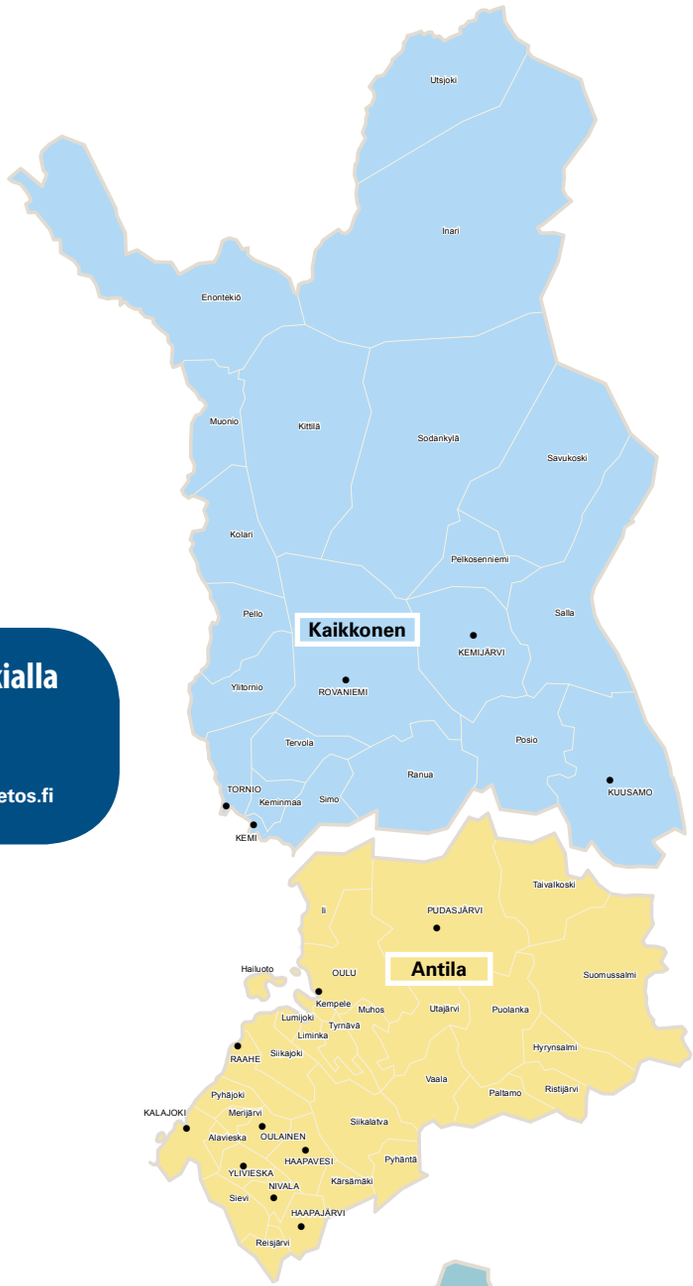


Huolto
palvelupäällikkö
**Matti Mikkola**
Puh. 020 439 4866

Palvelukeskus:
- OULU
Idealinja 13 B
90410 Oulu

Huoltopisteet:
- ROVANIEMI
- KEMI

**Huolto kaikkialla Suomessa**
**020 300 300**
**metoshuolto@metos.fi**




# Itä-Suomi



Aluepäällikkö,
pohjoinen
**Mikael Polón**
julkinen sektori ja ravintolat
Puh. 020 439 4869
040 839 4679



Aluepäällikkö,
eteläinen
**Heli Karvinen**
julkinen sektori ja ravintolat
Puh. 020 439 4041
040 663 6176



Projektipäällikkö
Itä-Suomi,
Keski-Suomi
**Mika Marttinen**
Puh. 0204 39 4146
040 523 3091



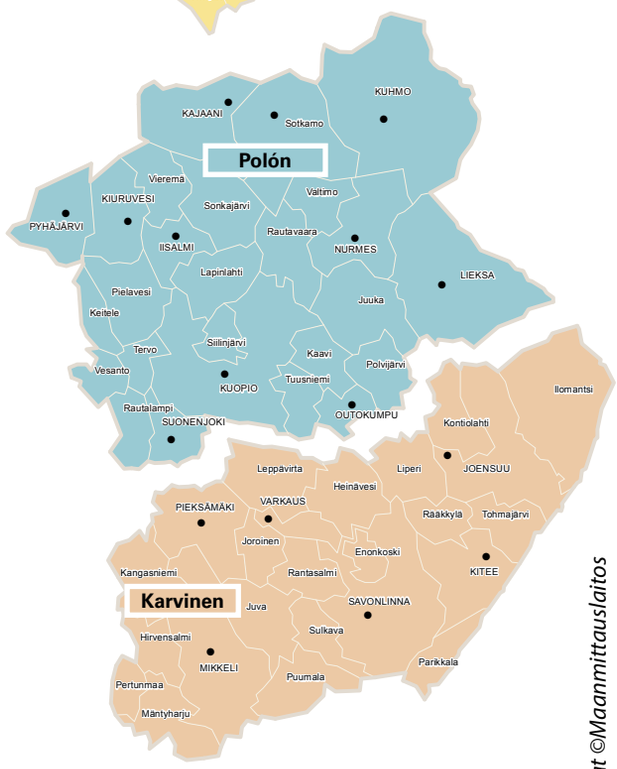
Toimitusvalvonta
**Päivi Lod**
Puh. 020 439 4225



Huolto
palvelupäällikkö
**Pasi Iljo**
Puh. 020 439 4002

Palvelukeskus:
- KUOPIO
Tellervonkatu 3
70500 Kuopio

Huoltopisteet:
- JOENSUU
- SAVONLINNA
- MIKKELI
- KAJAANI
- SOTKAMO




*Kartat ©Maanmittauslaitos*

Sähköpostit: etunimi.sukunimi@metos.fi

## Tarjousmyynti

**Tarjous- ja ennakkopyynnöt sähköpostitse tarjouspyynnot@metos.fi**



Tarjouslaskennan päällikkö
**Pi Skogster**
Puh. 020 439 4328



Tarjouslaskenta
**Marjatta Ukkola**
Puh. 020 439 4215



Tarjouslaskenta
**Päivi Väisänen**
Puh. 020 439 4255



Tarjouslaskenta
**Päivi Koivisto**
Puh. 020 439 4345



Tarjouslaskenta
**Kirsi Palviainen**
Puh. 020 439 4229



Tarjouslaskenta
**Vesa Yli-Parri**
Puh. 020 439 4223



Tarjouslaskenta
**Sari Havia**
Puh. 020 439 4014

## Laskutus



Laskutus
**Tiia Kivistö**
Puh. 020 439 4267



Laskutus
**Ulla Mäkeläinen**
Puh. 020 439 4033



Huollon laskutus
**Janne Mähönen**
Puh. 020 439 4090

## Projektiosasto



Projektipäällikkö
Etelä-Suomi
**Lauri Saarikoski**
Puh. 020 439 4488
040 557 8353



Projektipäällikkö
Etelä-Suomi
**Antti Heikka**
Puh. 020 439 4443
040 354 7525



Projektipäällikkö
Länsi-Suomi
**Petri Hara**
Puh. 020 439 4850
040 673 8393



Projektipäällikkö
Itä-Suomi,
Keski-Suomi
**Mika Marttinen**
Puh. 0204 39 4146
040 523 3091



Projektisuunnittelija
**Mirva Saarinen**
Puh. 020 439 4560
0400 442533

## Suunnittelu



Ravintolasuunnittelu
**Ismo Kumpulainen**
Puh. 020 439 4461
040 762 3739



Suunnittelu
**Päivi Pulsa**
Puh. 020 439 4863
040 503 1548



Suunnittelu
**Riitta Pussinen**
Puh. 020 439 4497
040 522 3596



Suunnittelu
**Anssi Pitkänen**
Puh. 020 439 4498
040 147 0197



Suunnittelu
**Veera Hakanen**
Puh. 020 439 4017
045 673 3952

## Koulutus



Koulutus
**Riina Syrjä**
Puh. 020 300 100



Koulutus
**Merja-Liisa Minkkinen**
Puh. 020 300 100



Koulutus
**Kira Weckman**
Puh. 020 300 100

**Koulutus**
**020 300 100**
**Koulutuksen sähköposti koulutus@metos.fi**

Sähköpostit: etunimi.sukunimi@metos.fi

# Myyntijohto ja markkinointi

**Huolto kaikkialla Suomessa**
**020 300 300**
**metoshuolto@metos.fi**

**Puhelinmyynti**
**020 300 900**
**tilaukset@metos.fi**



Myyntijohtaja
**Sami Kuparinen**
Puh. 020 439 4481
040 522 9852



Markkinointijohtaja
**Juha Björklund**
Puh. 020 439 4275
0400 483 511



Myyntipäällikkö
**Antero Salo**
julkinen sektori,
henkilöstöravintolat
Uusimaa, Varsinais-Suomi,
Ahvenanmaa, Pohjanmaa,
Itä-Suomi, Keski-Suomi
Puh. 020 439 4631
0400 402 685



Myyntipäällikkö
**Kari Pusa**
julkinen sektori,
henkilöstöravintolat
Satakunta, Pirkanmaa, Etelä-
Karjala, Häme, Päijät-Häme,
Pohjois-Pohjanmaa, Lappi
Puh. 020 439 4357
040 500 2430



Myyntipäällikkö
**Olli Vuori**
ravintolat
Puh. 020 439 4464
040 5288 358



Huoltojohtaja
**Antti Myllys**
Puh. 020 439 4324
040 726 6252



Kehityspäällikkö
**Janne Tirkkonen**
Puh. 020 439 4015

# Myymäläratkaisut ja elintarviketeollisuus



Avainasiakaspäällikkö
**Juhani Kokora**
Puh. 020 439 4348
0400 352 5439



Aluepäällikkö
**Marko Hotanen**
Puh. 020 439 4212
040 567 7090



Toimitusvalvonta
**Tiina Musikka**
Puh. 020 439 4248

# Marine



Myyntipäällikkö
**Riitta Patjas**
Puh. 020 439 4243

# Metos Center



Markkinointiassistentti
**Pia Sundholm**
Puh. 020 439 4218



Keittiömestari Maku
**Teemu Rönkkö**
Puh. 020 439 4027

# Villa Hackman



Keittiömestari Villa Hackman
**Jari Korhonen**
myynti ja koulutus
Puh. 020 439 4920



# Omavalvonta



# Metos IoLiving – kattava omavalvontajärjestelmä

- ***käyttäjäystävällinen***
- ***edulliset hankinta- ja käyttökustannukset***
- ***pilvipalvelu; tiedot turvallisesti tallessa ja uusin ohjelmistoversio aina käytettävissä***
- ***tiedot tarkasteltavissa millä tahansa nettiselaimella***
- ***raportointi päivä-, viikko- tai kuukausitasolla***
- ***hälytykset***






*Metos IoLiving -sensorit keräävät reaaliaikaisesti lämpötilatietoja, jotka siirtyvät sensorista riippuen bluetoothin tai LoRa-radiosignaalin avulla automaattisesti Android-laitteen tai Connectorin kautta verkkopalveluun.*

**Metos IoLiving** on langaton, helppokäyttöinen ja nopeasti käyttöönotettava omavalvontajärjestelmä, joka mahdollistaa elintarviketurvallisuuden ja laadun varmistamisen helposti ja tehokkaasti. Metos IoLiving -sensorit keräävät reaaliaikaisesti lämpötilatietoja, jotka siirtyvät verkkopalveluun automaattisesti Metos IoLiving Connectorin tai Android-laitteen avulla.

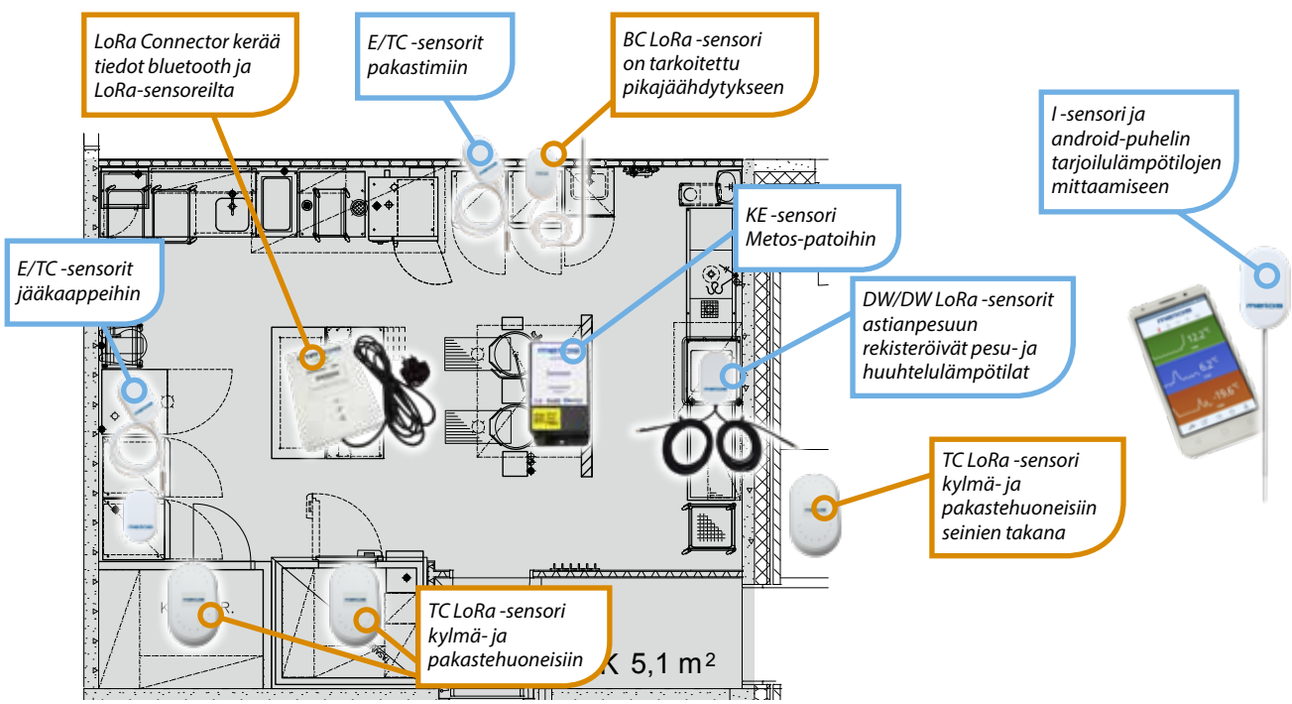
Metos IoLivingin avulla voidaan seurata eri mittauskohteiden olosuhdetietoja missä tahansa internet-yhteyden kautta. Inhimilliset kirjausvirheet poistuvat ja työntekijän aika vapautuu tuottavaan työhön. Jos kohteen lämpötila poikkeaa raja-arvoista, saadaan hälytys siitä tekstiviestillä ja sähköpostitse. Raportointi mahdollistaa kattavan tiedonhaun sekä tiedon siirtämisen myös muille toimijoille helposti ja selkeästi.

## Bluetooth

*Metos IoLiving -sensoreilta tieto siirtyy Bluetoothin välityksellä. Maksimikantomatka Bluetooth-yhteyden ja sensorin välillä korkeintaan 15 metriä.*

## LoRa *(long range)*

*Metos IoLiving LoRa-sensoreilta tieto siirtyy Bluetoothin tai LoRan välityksellä. LoRa-yhteyttä käytettäessä kantomatka rakennuksen sisällä on jopa 200-300 metriä.*



# METOS IOLIVING -OMAVALVONTAJÄRJESTELMÄ

- ***ohjaa keittiön toimintaa Tarkistuslista-toiminnon avulla***
- ***Waste-toiminnolla voidaan seurata ruokahävikin määrää ja hintaa***
- ***kertoo mitä kylmiöissä ja pakastimissa on tapahtunut yön aikana***
- ***älykäs pikajäähdytyksen seuranta, hälytys vain epäonnistuneesta jäähdytyksestä***




*Pääkäyttäjä pystyy muokkaamaan hälytysrajoja ja viiveitä, luomaan tarkistuslistoja, lisäämään ja poistamaan käyttäjiä ja sensoreita. Peruskäyttäjä pystyy tekemään käsimittauksia, täyttämään tarkistuslistoja sekä kuittaamaan hälytyksiä.*

Verkkopalvelun etusivulta nähdään sensorin mittaama reaaliaikainen lämpötila sekä lämpötilahistoria. Verkkopalvelussa voidaan helposti luoda ja muokata tarkistuslistoja tarpeen mukaan sekä asettaa muistutuksia säännöllisistä tarkistuksista. Raportit on nähtävissä päivä-, viikko ja kuukausitasolla. Laiteasetuksissa voidaan muokata mittauslaitteiden nimiä, kalibrointiarvoja ja hälytysrajoja. Tilitiedoissa hallitaan käyttäjätietoja sekä annetaan lukuoikeuksia muille.




*Metos IoLiving I -sensorin avulla lämpötiloja voidaan mitata esim. lounaspöydästä ja tavaran vastaanottotarkastuksessa. Android-matkapuhelimella tai -tabletilla käytettävä Metos IoLiving Sample -sovellus tallentaa lämpötilan, mittausajan, mitattavan kohteen ja mahdollisen kommentin suoraan verkkopalveluun.*

## Selkeä hinnoittelu, tiedät mistä maksat!

Metos IoLiving -omavalvontajärjestelmään on saatavissa kaksi erilaista lisenssiä.

**Omavalvontalisenssi** on voimassa 24kk. Se sisältää pääkäyttäjävaltuudet sekä rajattoman määrän peruskäyttäjiä. Omavalvontalisenssi mahdollistaa raportoinnin, Sample-sovelluksen käytön, hälytysten asettamisen sekä tarkistuslistojen ja käsimittauskohteiden jakamisen Jakelukeittiölisensseihin. Omavalvontalisenssin hinta 1040€/24kk (alv 0%).

**Jakelukeittiölisenssi** on voimassa 24kk. Jakelukeittiölisenssi tarvitsee Omavalvontalisenssin toimiakseen. Jakelukeittiölisenssiin voidaan liittää max. 6 sensoria. Lisenssi sisältää toimipaikan pääkäyttäjävaltuudet sekä rajattoman määrän peruskäyttäjiä. Jakelukeittiölisenssin hinta 520€/24kk (alv 0%).

Metos IoLiving -omavalvontajärjestelmä soveltuu niin pienen kahvilan kuin ison ravintolaketjun tarpeisiin, ja se on helposti laajennettavissa toiminnan kasvun mukana.




*Waste-toiminnon avulla voidaan seurata keittiön ruokahävikin määrää ja hintaa viikko-/kuukausitasolla ruokalajeittain.*

# METOS IOLIVING -OMAVALVONTAJÄRJESTELMÄ

## Bluetooth

Metos IoLiving -sensoreilta tieto siirtyy Bluetoothin välityksellä. Maksimi kantomatka Bluetooth-yhteyden ja sensorin välillä korkeintaan 15 metriä.

**Metos IoLiving T** on pieni vesitiivis "nappi", joka soveltuu esim. lasikon tai kuljetusten (kylmä/lämmin) lämpötilojen seurantaan. Lämpötila-alue -0°C...+60°C. Käytettävä paristo CR2032.

**Metos IoLiving H** on pieni "nappi", joka soveltuu keittiön lämpötilan ja kosteuden seurantaan. Lämpötila-alue -25°C...+60°C, ilman suhteellisen kosteuden mittausalue 20%...80%. Käytettävä paristo CR2450.

**Metos IoLiving TC**-sensori on optimoitu kylmiin olosuhteisiin. Käyttökohteina esim. jäätelöaltaat, missä ei ole mahdollisuutta läpivientiin. Lämpötilan mittausalue -30°C…+60°C. Käytettävä paristo CR2450.

**Metos IoLiving E** soveltuu erityisesti kylmäkaappien, jääkaappien ja pakastimien lämpötilojen seurantaan. Sensorilla voi mitata esim. kylmäkaapin sisälämpötila ja lämpötila kaapin ulkopuolella. Sensorin mittauspään lämpötilan mittausalue -30°C…+110°C, sensorin rungon (ulkoisen lämpötilan) mittausalue: -25°C…+60°C. Käytettävä paristo CR2450.

**Metos IoLiving E+** soveltuu lämpimien ruokien lämpötilaseurantaan. Sensorin mittauspiikin lämpötilan mittausalue 0°C…+200°C, sensorin rungon (ulkoisen lämpötilan) mittausalue: -25°C…+60°C. Käytettävä paristo CR2450.

**Metos IoLiving I** -sensorin avulla lämpötiloja voidaan mitata esim. lounaspöydästä, tavaran vastaanottotarkastuksessa jne. Android-matkapuhelimella käytettävä Metos IoLiving Sample -sovellus tallentaa lämpötilan, mittausajan, mitattavan kohteen ja mahdollisen kommentin suoraan palvelimelle. Sensorin mittauspiikin lämpötilan mittausalue -25°C...+90°C. Käytettävä paristo CR2450.

**Metos IoLiving DW** soveltuu astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilanseurantaan. Yksi sensori sekä pesu- että loppuhuuhteluveden lämpötilojen mittaamiseksi. Sensorin mittauspäiden lämpötilan mittausalue -30°C...+110°C. Käytettävä paristo CR2450.

**Metos IoLiving KE** -patasensori sopii Metos Viking, Culino ja Proveno -patoihin. Lämpötilatiedon lisäksi sensori välittää päällä/pois -tiedon lämmityksestä, jäähdytyksestä ja sekoituksesta. Tehdasasennus, voidaan asentaa myös jo toimitettuihin patoihin, joissa on HACCP-valmius.

**Metos IoLiving Gateway** on käyttövalmis, Metos IoLiving omavalvonta -sovellusten käyttöön tarkoitettu puhelin (dataliittymä hankittava erikseen). Metos IoLiving -sensorien (lukuunottamatta Metos IoLiving I -sensoria) keräämät tulokset on seurattavissa IoLiving-sovelluksesta. Sovelluksella voidaan myös hallita asetuksia. Sample-sovellus on tarkoitettu Metos IoLiving I -sensorin (piikkisensori) avulla tehtyjen lämpötilanäytteiden tallentamiseksi IoLiving-sovellukseen.

## LoRa *(long range)*

Metos IoLiving LoRa-sensoreilta tieto siirtyy Bluetoothin tai LoRan välityksellä. Bluetoothia käytettäessä max. kantomatka on 15 metriä. LoRa-yhteyttä käytettäessä kantomatka rakennuksen sisällä on jopa 200-300 metriä. LoRa-yhteyttä käytettäessä tarvitaan LoRa Connector (tilattava erikseen).

**Metos IoLiving TC LoRa** -sensori on optimoitu kylmiin olosuhteisiin. Käyttökohteina esim. jäätelöaltaat, missä ei ole mahdollisuutta läpivientiin. Lämpötilan mittausalue -30°C…+60°C. Käytettävä paristo 2 x AAA Lithium.

**Metos IoLiving E LoRa** -sensoria voidaan käyttää kylmien tai lämpimien laitteiden lämpötilojen seurantaan. Sensorilla voi mitata esim. kylmäkaapin sisälämpötila ja lämpötila kaapin ulkopuolella. Sensorin mittauspään lämpötilan mittausalue -30°C…+110°C, sensorin rungon (ulkoisen lämpötilan) mittausalue: -25°C…+60°C. Käytettävä paristo 2 x AAA Lithium.

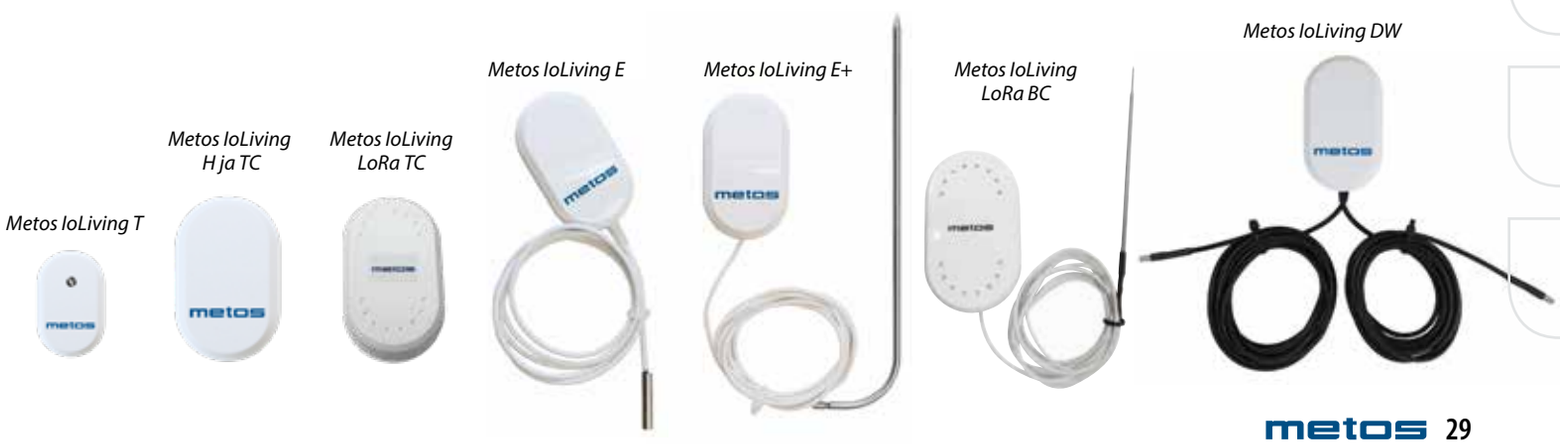
**Metos IoLiving DW LoRa** soveltuu astianpesukoneen pesu- ja huuhteluveden lämpötilanseurantaan. Yksi sensori sekä pesu- että loppuhuuhteluveden lämpötilojen mittaamiseksi. Sensorin mittauspäiden lämpötilan mittausalue -30°C...+110°C. Käytettävä paristo 2 x AAA Lithium.

**Metos IoLiving BC LoRa** soveltuu erityisesti pikajäähdytyksen automaattiseen lämpötilan seurantaan. Sensorin mittauspiikin lämpötilan mittausalue 0°C...90°C. Käytettävä paristo 2 x AA Lithium.

**LoRa Connector** lukee kaikkia IoLiving-sensoreita. Bluetooth-sensoreita voi käyttää max. 15 metrin säteellä LoRa Connectorista. LoRa-sensorit lähettävät tietoja LoRa Connectorille myös Bluetoothin ulkopuolelta, 200-300 metriä rakennuksen sisällä.

| *Metos IoLiving BT Bluetooth-sensorit* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Metos IoLiving T* | *4008000* | *60* |
| *Metos IoLiving H* | *4008001* | *105* |
| *Metos IoLiving TC* | *4008022* | *111* |
| *Metos IoLiving E* | *4008002* | *117* |
| *Metos IoLiving E+* | *4008003* | *130* |
| *Metos IoLiving I* | *4008004* | *195* |
| *Metos IoLiving DW* | *4008005* | *156* |
| *Metos IoLiving KE* | *4008006* | *683* |
| *Metos IoLiving Gateway-tukiasema* | *4008011* | *481* |

| *Metos IoLiving LoRa-sensorit* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Metos IoLiving E LoRa* | *4008023* | *221* |
| *Metos IoLiving DW LoRa* | *4008024* | *260* |
| *Metos IoLiving TC LoRa* | *4008025* | *202* |
| *Metos IoLiving BC LoRa* | *4008033* | *221* |
| *Metos IoLiving LoRa Connector* | *4008026* | *637* |



# Esivalmistuslaitteet







# METOS RG-50 -VIHANNESLEIKKURI



Metos RG-50, kapasiteetti 2 kg minuutissa

**Metos RG-50** on pieni vihannesleikkuri joka sopii erinomaisesti pienille ravintoloille, päiväkodeille ja keittiöihin, joiden annosmäärät päivässä ovat korkeintaan n. 80. Vihannesleikkurilla voidaan työstää n. 2 kg tuotteita minuutissa, terävalinnasta riippuen. Puolipyöreä syöttösylinteri on helppokäyttöinen kahden käden työskentelyyn. Putkisyöttimen halkaisija on 53 mm ja siihen voidaan syöttää jatkuvasti kurkkuja, tomaatteja, sipuleita ym. vihanneksia.

- *Suuri puolikuun muotoinen syöttösylinteri*
- *Kompakti pöytämalli sopii pieneen tilaan*
- *Itsekiristyvä hihnavetoinen moottori antaa vahvaa vääntöä*
- *Laitteen runko ABS-muovia, kestää kovaa käyttöä*

***Kapasiteetti***
- *2 kg minuutissa*

***Laite***
- *Moottori: 1,0 kW, yksi nopeus*
- *Turvalaitteet: kaksi turvakytkintä*
- *Kotelointiluokka: IP34*
- *Melutaso LpA (EN31201): 76 dBA*

***Materiaalit***
- *Runko: ABS-muovia*
- *Teräkammio: Alumiinia*
- *Syöttäjä: Polykarbonaatti ja polyamidi*
- *Terät: Ruostumaton teräs, alumiini tai lasikuituvahvistettu polyamidi*
- *Veitsiosat: Ruostumaton karkaistu teräs*

***Syöttäjä***
- *Syöttösylinteri: Tilavuus 0,9 litraa korkeus 185 mm, halkaisija 170 mm*
- *Syöttöputken halkaisija 53 mm*

***Terät***
- *Halkaisija: 185 mm*
- *Kierrosluku: 500 rpm*

***Paino***
- *Laiterunko: 8,6 kg*
- *Leikkuriosa: 1,0 kg*
- *Terät: 0,3 kg*





*Vihannesleikkurien terille on saatavissa elintarvikemuovista valmistettu, seinälle kiinnitettävä teräteline, jossa on paikka kolmelle terälle tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräteline 8/12 terälle (ks. sivu 43), joka voidaan kiinnittää seinälle tai hyllyvaunuun.*



***Kovan juuston raastinterä***
*Kovan juuston, kuten parmesanin raastamiseen.*



***Erikoishienoraastinterä***
*Pähkinöiden, korppujen ja parmesanjuuston raastamiseen.*



***Viipaleterät***
*0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden viipalointiin.*



***Viipaleterä***
*15 mm*
*Kiinteiden, pehmeiden tai mehukkaiden tuotteiden viipalointiin, kaalin suikalointiin.*



***Viipaleterät, pehmeille tuotteille***
*8, 10, 12, 15 mm*
*Pehmeiden vihannesten, hedelmien, sienten ym. viipalointiin.*



***Viipaleterät, uritettu***
*2, 3, 4, 5, 6 mm*
*Koristeellisten viipaleiden valmistukseen.*



***Kuutioritilät***
*8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 20x20 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden kuutiointiin yhdessä viipaleterän kanssa.*



***Raakaraastinterät***
*1,5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.*
*Porkkanan, perunan, juuston ja kaalin raastamiseen.*



***Hienoraastinterä***
*Pähkinöiden, korppujen ja parmesan-juuston raastamiseen.*



***Suikaleterät***
*2x2, 3x3, 4x4, 2x6 mm.*
*Juuresten, kurkun ym. suikalointiin.*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Varustus* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Vihannesleikkuri RG-50* | *4221010* | *285x350x465* | *Vihannesleikkuri RG-50 ilman teriä* | *1055* |
| *Teräpaketti 2-pak* | *4115606* | | *Viipaleterä 2 mm ja raakaraastinterä 2 mm* | *116* |
| *Teräpaketti 4-pak* | *4115610* | | *Viipaleterä 2 ja 4 mm, raakaraastinterä 4 mm, suikaleterä 2x2 mm* | *245* |
| *Teräteline* | *4087517* | | *Seinäteline 3 terälle* | *27* |

*Sähköliitäntä 230V 1~ 50/60Hz 1,0kW 10A hidas*

# METOS CC-32S -YHDISTELMÄLAITE

**Metos CC-32S** on monitoimikone, jossa on vihannesleikkuri ja kutteri samassa rungossa. CC-32S soveltuu erinomaisesti pienille suurkeittiöille, joiden annosmäärät päivässä ovat n. 10-80. Vihannesleikkurilla voidaan työstää n. 2 kg tuotteita minuutissa terävalinnasta riippuen. Kutterin ruostumattomasta teräksestä valmistetussa 3 litran kulhossa voidaan soseuttaa n. 1 l nestemäisiä ruokia, kuten keittoja, kastikkeita, jälkiruokia ym. Lihaa, kalaa tai muita kiinteitä tuotteita voidaan kerralla hienontaa n. 1 kg verran.

- *Vihannesleikkuri ja kutteri samassa laitteessa*
- *Suuri puolikuun muotoinen syöttösylinteri*
- *Laitteen runko ABS-muovia, kestää kovaa käyttöä*
- *Kompakti pöytämalli sopii pieneen tilaan*
- *Helppo nostaa sivujen tukevista kahvoista*



***Kapasiteetti***
- *2 kg minuutissa*

***Laite***
- *Moottori: 1,0 kW, kaksi nopeutta*
- *Turvalaitteet: kaksi turvakytkintä*
- *Kotelointiluokka: IP34*
- *Melutaso LpA (EN31201): leikkuri 76 dBA, kutteri 82 dBA*

***Materiaalit***
- *Runko: ABS-muovia*
- *Teräkammio: Alumiinia*
- *Syöttäjä: Polykarbonaatti ja polyamidi*
- *Kulho: Ruostumaton teräs*
- *Terät: Ruostumaton teräs, alumiini tai lasikuituvahvistettu polyamidi*
- *Veitsiosat: Ruostumaton karkaistu teräs*

***Tilavuudet ja mitat***
- *Syöttösylinteri: Tilavuus 0,9 litraa, korkeus 185 mm, halkaisija 170 mm*
- *Syöttöputken halkaisija 53 mm*
- *Kulhon tilavuus: 3 litraa, nesteitä 0,9 litraa*

***Terät***
- *Halkaisija: 185 mm*
- *Kutterin terä: 170 mm*
- *Kierrosluku: leikkuri 500 rpm, kutteri 1450 rpm*

***Paino***
- *Laiterunko: 7,0kg*
- *Leikkuriosa: 1,0 kg*
- *Kutteriosa: 1,4 kg*
- *Terät: 0,3 kg*



*Metos CC-32S -vihannesleikkuri ja kutteri samaan runkoon.*

**KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!**



***Erikoishienoraastinterä***
*Pähkinöiden, korppujen ja parmesanjuuston raastamiseen.*



***Viipaleterät***
*0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden viipalointiin.*



***Viipaleterä***
*15 mm*
*Kiinteiden, pehmeiden tai mehukkaiden tuotteiden viipalointiin, kaalin suikalointiin.*



***Viipaleterät, pehmeille tuotteille***
*8, 10, 12, 15 mm*
*Pehmeiden vihannesten, hedelmien, sienten ym. viipalointiin.*



***Viipaleterät, uritettu***
*2, 3, 4, 5, 6 mm*
*Koristeellisten viipaleiden valmistukseen.*



***Raakaraastinterät***
*1,5, 2, 3, 4, 4.5, 6, 8, 10 mm.*
*Porkkanan, perunan, juuston ja kaalin raastamiseen.*



***Hienoraastinterä***
*Pähkinöiden, korppujen ja parmesan-juuston raastamiseen.*



***Suikaleterät***
*2x2, 3x3, 4x4, 2x6 mm.*
*Juuresten, kurkun ym. suikalointiin.*



***Kovan juuston raastinterä***
*Kovan juuston, kuten parmesanin raastamiseen.*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Varustus* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Yhdistelmälaite CC-32S* | *4221700* | *285x350x465* | *Vihannesleikkuri ja kutteri: moottorirunko, kutteriosa, 3 l rst-kulho* | *1757* |
| *Teräpaketti 2-pak* | *4115606* | | *Viipaleterä 2 mm ja raakaraastinterä 2 mm* | *116* |
| *Teräpaketti 4-pak* | *4115610* | | *Viipaleterä 2 ja 4 mm, raakaraastinterä 4 mm, suikaleterä 2x2 mm* | *245* |
| *Teräteline* | *4087517* | | *Seinäteline 3 terälle* | *27* |

*Sähköliitäntä 230V 1~ 50/60Hz 1,0 kW 10A hidas*

# METOS RG-100 -VIHANNESLEIKKURI



*Metos RG-100, kapasiteetti 5 kg minuutissa*

**Metos RG-100** viipaloi, kuutioi, suikaloi ja raastaa. Se käsittelee hedelmät, vihannekset, juurekset, sienet, juustot, leivät ja pähkinät. Erittäin terävien ruostumattomasta, karkaistusta teräksestä valmistettujen veitsien ansiosta saat myös hienoja tomaattiviipaleita.

RG-100 tarvitsee vähän tilaa. GN1/1-100-astia mahtuu työpöydällä leikkurin alle eteen. Syöttölaitteessa on tilava syöttöputki (halk. 56 mm) pitkämallisten tuotteiden jatkuvaa leikkaamista varten. RG-100-vihannesleikkuriin on saatavana viistoon leikkaava kulmasyöttölaite, joka soveltuu esim. wokkivihannesten, koristeellisten vihannesten valmistamiseen salaatteihin ja voileipiin, sekä päiväkotien ja koulujen kasvispalojen leikkaamiseen. Syöttölaite on valmistettu kiillotetusta alumiiniseoksesta ja siihen kuuluu myös muovista valmistettu survin. Syöttöputken halkaisija on 56 mm.

Metos RG-100 leikkaa jopa 5 kiloa minuutissa. Soveltuu keittiöille, jotka valmistavat max 400 annosta päivässä.



***Viipaleterät***
*0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden viipalointiin.*



***Viipaleterä***
*15 mm*
*Kiinteiden, pehmeiden tai mehukkaiden tuotteiden viipalointiin, kaalin suikalointiin.*



***Viipaleterät, pehmeille tuotteille***
*8, 10, 12, 15 mm*
*Pehmeiden vihannesten, hedelmien, sienten ym. viipalointiin.*



***Viipaleterät, uritettu***
*2, 3, 4, 5, 6 mm*
*Koristeellisten viipaleiden valmistukseen.*



***Kuutioritilät***
*6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden kuutiointiin yhdessä viipaleterän kanssa.*



***Raakaraastinterät***
*1,5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm.*
*Porkkanan, perunan, juuston ja kaalin raastamiseen.*



***Hienoraastinterä***
*Pähkinöiden, korppujen ja parmesan-juuston raastamiseen.*



***Suikaleterät***
*2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm.*
*Juuresten, kurkun ym. suikalointiin.*



***Kovan juuston raastinterä***
*Kovan juuston, kuten parmesanin raastamiseen.*



***Erikoishienoraastinterä***
*Pähkinöiden, korppujen ja parmesan-juuston raastamiseen.*

***Kapasiteetti*** *5 kg/min < 400 annosta vrk*

- *saranoitu irrotettava syöttösylinteri*
- *ergonominen painike, jossa putkisyötin ø 56 mm*
- *tehokas ulosviskuri*
- *hygieeninen helposti puhdistettava rakenne*
- *kone ei käynnisty kansi tai painike avattuna*
- *suuri ulostulo nopeaan työskentelyyn*
- *ergonominen muotoilu: astiatila edessä, kallistettu käyttäjää kohti, likaa hylkivä pinta, painikkeessa suuri tartuntakahva*
- *tukeva*
- *moottorissa ylikuumenemissuoja*
- *suuret, selkeät käyttökytkimet ja kantokahva takana*

***Tekniset tiedot***
*Laite: Kotelo eloksoitua, kiillotettua alumiiniseosta*
*Moottori: Moottorissa ylikuumenemissuoja*
*Voimansiirto: planeettavaihde*
*Turvalaitteet: kaksi turvakytkintä*
*Terät: Ø185 mm, ruostumaton teräs, alumiini tai lasikuituvahvistettu polyamidi*
*Veitsiosat: Ruostumaton karkaistu teräs*
*Kierrosluku: 350 rpm*
*Nettopaino: laite 16 kg, leikkuuterät 0,5 kg keskimäärin*
*Kotelointiluokka IP44, melutaso max. 70dBA*





*Metos RG-100 voidaan sijoittaa korkeussäädettävälle työpöydälle, madalletulle laitejalustalle tai jalustavaunulle (lisävaruste). Jalusta ruostumattomasta teräksestä, sopii malleille RG-100, RG-200 ja RG-250. Mukana yksi GN 1/1-100 muoviastia. Jalustavaunu sivulla 42.*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Varustus* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *RG-100* | *4127343* | *215x425x495* | *Kone ilman teriä* | *1618* |
| *Teräpaketti 4-pak* | *4115600* | | *Viipaleterät 1,5 ja 4 mm, raakaraastinterät 2 ja 8 mm* | *630* |
| *Teräpaketti 7-pak* | *4115602* | | *Viipaleterät 1,5, 4 ja 10 mm, raakaraastinterät 2 ja 8 mm, suikaleterä 4x4 mm, kuutioritilä 10x10 mm* | *1124* |
| *Jalusta* | *4220198* | *575x625x655* | *1 kpl GN1/1-100 muoviastia* | *604* |
| *Teräteline* | *4087517* | | *Seinäteline 3 terälle* | *27* |
| *Kulmasyöttölaite* | *4220141* | | | *562* |

*Sähköliitäntä 230V 1~ 50/60Hz 0,25kW 10A hidas*




metos
RG-100



# METOS RG-200 -VIHANNESLEIKKURI



*Metos RG-200, kapasiteetti 7 kg minuutissa*

**Metos RG-200** viipaloi, kuutioi, suikaloi ja raastaa. Se käsittelee hedelmät, vihannekset, juurekset, sienet, juustot, leivät ja pähkinät. Nopeasti vaihdettavat leikkuuterät mahdollistavat oikeat mitat, täydellisen leikkuujäljen ja parhaimman rakenteen. Erittäin terävien ruostumattomasta, karkaistusta teräksestä valmistettujen veitsien ansiosta saat myös hienoja, saman muotoisia tomaattiviipaleita.

Pienestä koostaan huolimatta RG-200 on erittäin tehokas. Tilava syöttöaukko vähentää esivalmistustyötä, koska useimmat tuotteet mahtuvat laitteeseen kokonaisina. RG-200-vihannesleikkuriin on saatavana viistoon leikkaava putkisyöttölaite, joka soveltuu esim. wokkivihannesten, koristeellisten vihannesten valmistamiseen salaatteihin ja voileipiin, sekä päiväkotien ja koulujen kasvispalojen leikkaamiseen. Syöttölaite on valmistettu kiillotetusta alumiiniseoksesta ja siihen kuuluu myös muovista valmistettu survin. Syöttöputken halkaisija on 56 mm. RG-200 voidaan sijoittaa korkeussäädettävälle työpöydälle tai laitejalustalle. Terätelineet säästävät tilaa, helpottavat käsittelyä ja säilyttävät terät terävinä. Jalustat s. 42.

Metos RG-200 leikkaa 7 kiloa minuutissa. Soveltuu keittiöille, jotka valmistavat max 700 annosta päivässä.



***Viipaleterät***
*0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden viipalointiin.*



***Viipaleterä***
*15 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden, kuten sipulin, tomaatin, banaanin ja sienten viipalointiin, salaatin suikalointiin.*



***Viipaleterä, juureksille***
*20 mm*
*Kiinteiden tuotteiden, kuten juuresten viipalointiin.*



***Viipaleterät, pehmeille tuotteille***
*8, 10, 12, 15 mm*
*Pehmeiden vihannesten, hedelmien, sienten ym. viipalointiin.*



***Viipaleterät, uritettu***
*2, 3, 4, 5, 6 mm*
*Esim. uurteisten punajuuriviipaleiden valmistamiseen.*



***Kuutioritilät***
*6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L mm*
*Kuutioimiseen yhdessä viipaleterän kanssa.*



***Raakaraastinterät***
*1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 ja 10 mm*
*Porkkanan ja kaalin raastamiseen. Raastaa myös pähkinät, mantelit, juustot ja leivät.*



***Suikaleterät***
*2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm*
*Juuresten ja perunoiden suikalointiin, kiusaus, keitot. 8x8 ja 10x10 kaareville ranskanperunoille.*



***Viipaleterä, kuutioille***
*12,5 mm*
*Yhdessä 12x12, 15x15 tai 20x20 mm kuutioritilöiden kanssa. Esim. keitettyjen perunoiden kuutioimiseen salaatteja varten.*



***Hienoraastinterä***
*Raakojen perunoiden, kuivan kovan juuston esim. parmesanin sekä kuivan leivän raastamiseen.*



***Erikoishienoraastinterä***
*Pähkinöiden, korppujen ja parmesan-juuston raastamiseen.*



***Kovan juuston raastinterä***
*Kovan juuston, kuten parmesanin raastamiseen.*

***Kapasiteetti*** *7 kg/min < 700 annosta/pv*

- *tukeva*
- *tehokas ulosviskuri*
- *moottorissa ylikuumenemissuoja*
- *saranoitu irrotettava syöttölaite*
- *ergonominen painike, jossa putkisyötin ø 56 mm*
- *hygieeninen helposti puhdistettava rakenne*
- *kone ei käynnisty kansi tai painike avattuna*
- *suuret, selkeät käyttökytkimet ja kantokahva takana*
- *ergonominen muotoilu: astiatila edessä, kallistettu käyttäjää kohti, likaa hylkivä pinta, painikkeessa suuri tartuntakahva*



***Tekniset tiedot***
*Laite: Kotelo eloksoitua, kiillotettua alumiiniseosta*
*Moottori: Moottorissa ylikuumenemissuoja*
*Voimansiirto: planeettavaihde*
*Turvalaitteet: kaksi turvakytkintä*
*Terät: Ø185 mm, ruostumaton teräs, alumiini tai lasikuituvahvistettu polyamidi*
*Veitsiosat: Ruostumaton karkaistu teräs*
*Kierrosluku: 350 rpm*
*Nettopainot: laite 18 kg, leikkuuterät 0,5 kg keskimäärin*
*Suojaluokka IP44, melutaso max. 73dBA*

| Metos | Koodi | Mitat mm | Varustus | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| RG-200 | 4131886 | 215x475x515/735 | Kone ilman teriä | 2351 |
| Teräpaketti, 7-pak | 4115604 | | Viipaleterät 1.5, 4 ja 10 mm, kuutioritilä 10x10 mm, raakaraastinterät 2 ja 8 mm, suikaleterä 4x4 mm, teräteline 2 kpl | 1502 |
| Jalusta | 4220198 | 575x625x655 | 1 kpl GN1/1-100 muoviastia | 604 |
| Teräteline | 4087517 | | Seinäteline 3 terälle | 27 |
| Kulmasyöttölaite | 4220141 | | | 562 |

*Sähköliitäntä 230V 1~ 50/60Hz 0,37kW 10A hidas*

# METOS RG-250 -VIHANNESLEIKKURI



*Metos RG-250, kapasiteetti 8 kg minuutissa*

**Metos RG-250** on tehokas ja ergonominen vihannesleikkuri, joka sijoitetaan madalletulle pöydälle tai jalustalle. RG-250 viipaloi, raastaa, suikaloi ja kuutioi monipuolisesti juureksia, vihanneksia, hedelmiä, sieniä, juustoja, kuivaa leipää ja pähkinöitä. Terävalikoima on laaja. Lisäksi on saatavissa 10 erikokoista kuutioritilää käytettäväksi yhdessä vastaavan kokoisen tai pienemmän viipaleterän kanssa.

RG-250:n ergonomiaan ja hygieniaan on kiinnitetty erityistä huomiota. Vihannesleikkuri sijoitetaan joko madalletulle työpöydälle tai jalustapöydälle. Oikea työskentelykorkeus on 100-125 cm, jolloin käyttäjä kumartuu mahdollisimman vähän työskentelyn aikana. Laite on hygieeninen ja helppo puhdistaa: syöttölaite ja -painike ovat irrotettavat ja ne voidaan pestä altaassa neutraalilla pesuaineella. Laitteen syöttölaite on 4 litran vetoinen. Suuri syöttölaite vähentää esikäsittelyä. Syöttölaitteen sisällä on yksi väliseinä, joka antaa tukea tuotteille niitä käsiteltäessä ja jota vasten voidaan pinota tuotteita silloin, kun halutaan tietyn suuntaisia viipaleita. Syöttöpainikkeessa olevan putken kautta syötetään kaikki pitkänomaiset tuotteet kuten kurkut ja purjot, myös porkkanat, kun halutaan poikittaisia viipaleita. Terät ovat samat kuin mallissa RG-200. Lisäksi ranskanperunaterä, jota käytetään yhdessä 10 mm viipaleterän kanssa.

Vihannesleikkuri RG-250 soveltuu keittiöille, jotka tarjoavat 50-800 annosta päivässä. Kapasiteetti on 8 kg/min.



***Viipaleterät***
*0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden viipalointiin.*



***Viipaleterä***
*15 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden, kuten sipulin, tomaatin, banaanin ja sienten viipalointiin, salaatin suikalointiin.*



***Viipaleterä, juureksille***
*20 mm*
*Kiinteiden tuotteiden, kuten juuresten viipalointiin.*



***Viipaleterät, pehmeille tuotteille***
*8, 10, 12, 15 mm*
*Pehmeiden vihannesten, hedelmien, sienten ym. viipalointiin.*



***Viipaleterät, uritettu***
*2, 3, 4, 5, 6 mm*
*Esim. uurteisten punajuuriviipaleiden valmistamiseen.*



***Kuutioritilät***
*6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L, 20x20EL mm*
*Kuutioimiseen yhdessä viipaleterän kanssa.*



***Raakaraastinterät***
*1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 ja 10 mm*
*Porkkanan ja kaalin raastamiseen. Raastaa myös pähkinät, mantelit, juustot ja leivät.*



***Suikaleterät***
*2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm*
*Juuresten ja perunoiden suikalointiin, kiusaus, keitot. 8x8 ja 10x10 kaareville ranskanperunoille.*



***Hienoraastinterä ja erikoishienoraastinterä***
*Pähkinöiden, korppujen ja parmesan-juuston raastamiseen.*



***Viipaleterä, kuutioille***
*12,5 mm*
*Kuutioimiseen yhdessä 12x12, 15x15 tai 20x20 mm kuutioritilöiden kanssa. Esim. keitettyjen perunoiden kuutioimiseen salaatteja varten.*



***Ranskanperunaterä***
*10 mm*
*Ranskanperunoiden tekemiseen, käytetään yhdessä 10 mm viipaleterän kanssa.*



***Kovan juuston raastinterä***
*Kovan juuston, kuten parmesanin raastamiseen.*

***Kapasiteetti*** *8 kg/min <800 annosta/pv*

- *tukeva*
- *hygieeninen, helposti puhdistettava*
- *syöttölaite ja -painike irrotettavat*
- *suuri ergonominen kahva painikkeessa*
- *kallistettu käyttäjää kohden, helppo työskennellä*
- *moottorissa lämpösuoja*
- *lukitusruuvi spiraalimainen, vetää tuotteet terälle*

***Tekniset tiedot***
*Laite: Kotelo eloksoitua, kiillotettua alumiiniseosta*
*Moottori: Moottorissa ylikuumenemissuoja*
*Voimansiirto: planeettavaihde*
*Turvalaitteet: kaksi turvakytkintä*
*Terät: Ø185 mm, ruostumaton teräs, alumiini tai lasikuituvahvistettu polyamidi*
*Veitsiosat: Ruostumaton karkaistu teräs*
*Kierrosluku: 350 rpm*
*Nettopaino: laite 21kg, leikkuuterät 0,5 kg keskimäärin*
*Kotelointiluokka IP44, melutaso max. 72dBA*



| Metos | Koodi | Mitat mm | Varustus | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| RG-250 | 4220166 | 285x450x586/735 | Kone ilman teriä | 3034 |
| Teräpaketti, 7-pak | 4115604 | | Viipaleterät 1.5, 4 ja 10 mm, kuutioritilä 10x10 mm, raakaraastinterät 2 ja 8 mm, suikaleterä 4x4 mm, teräteline 2 kpl | 1502 |
| Jalusta | 4220198 | 575x625x655 | 1 kpl GN1/1-100 muoviastia | 604 |
| Teräteline | 4087517 | | Seinäteline 3 terälle | 27 |

*Sähköliitäntä 400V 3N~ 50Hz 0,55kW 16A hidas*

# METOS RG-350 -VIHANNESLEIKKURI

**Metos RG-350** viipaloi, kuutioi, suikaloi ja raastaa. Se käsittelee hedelmät, vihannekset, juurekset, sienet, juustot, leivät ja pähkinät. Nopeasti vaihdettavat leikkuuterät mahdollistavat oikeat mitat, täydellisen leikkuujäljen ja parhaimman rakenteen. Erittäin terävien ruostumattomasta, karkaistusta teräksestä valmistettujen veitsien ansiosta saat myös hienoja, samanmuotoisia tomaattiviipaleita.

Metos RG-350 on erittäin tehokas ja soveltuu erinomaisesti suurien määrien käsittelyyn. Huipputeho on saavutettu useiden käytännöllisten ja teknisten ratkaisujen ansiosta, joista mainittakoon esim. suppilosyöttölaite.
Metos RG-350 Ergo leikkaa 12 kiloa minuutissa ja sen kapasiteetti on noin 1200 annosta päivässä, RG-350 automaattisella syöttösuppilolla leikkaa 30 kiloa minuutissa. RG-350:n tilava syöttöaukko Ø 195 mm vähentää esivalmistustyötä, koska useimmat tuotteet mahtuvat laitteeseen kokonaisina. Pitkänomaiset tuotteet kuten kurkut voidaan viipaloida keskeytyksettä tilavan Ø 59 mm syöttöputken kautta. Myös esim. terälukituksessa käytetty spiraalimainen lukitusruuvi vetää kaalinpäätä terää kohden.

Ergonomia ja tuottavuus kulkevat käsi kädessä. Isot kahvat helpottavat laitteen siirtoa. RG-350 sijoitetaan madalletulle laitejalustalle tai -vaunulle. Vihannesleikkurien terille on saatavissa myös ruostumattomasta teräksestä valmistetut terätelineet, jotka voidaan kiinnittää joko seinälle tai hyllyvaunuun. Jalustat sivulla 42.

*Metos RG-350 Ergo on varustettu suurella ergonomisella kahvalla.*





***Viipaleterät***
*0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden viipalointiin.*



***Viipaleterät***
*14, 20 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden, kuten sipulin, tomaatin, banaanin ja sienten viipalointiin, salaatin suikalointiin.*



***Viipaleterät, juureksille***
*15, 20 mm*
*Kiinteiden tuotteiden, kuten juuresten viipalointiin.*



***Viipaleterät, pehmeille tuotteille***
*8, 10, 12, 15 mm*
*Pehmeiden vihannesten, hedelmien, sienten ym. viipalointiin.*



***Viipaleterät, uritettu***
*3, 4, 5, 6 mm*
*Esim. uurteisten punajuuriviipaleiden valmistamiseen.*



***Kuutioritilät***
*6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 15x15L, 20x20L, 25x25L mm*
*Kuutioimiseen yhdessä viipaleterän kanssa.*



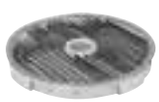
***Raakaraastinterät***
*1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 ja 10 mm*
*Porkkanan ja kaalin raastamiseen. Raastaa myös pähkinät, mantelit, juustot ja leivät.*



***Suikaleterät***
*2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm*
*Juuresten ja perunoiden suikalointiin (Janssonin kiusaus ja keitot). 8x8 ja 10x10 kaareville ranskanperunoille.*



***Viipaleterä, kuutioille***
*12,5 mm*
*Kuutioimiseen yhdessä 12x12 tai 20x20L mm kuutioritilöiden kanssa. Esim. keitettyjen perunoiden kuutioimiseen salaatteja varten.*



***Ranskanperunaterä***
*10 mm*
*Leikkaa suoria ranskanperunoita, käytetään 10 mm viipaleterän kanssa.*



***Hienoraastinterä***
*Raakojen perunoiden, piparjuuren (kastike), kuivan leivän, kovan juuston jne. raastamiseen.*



***Erikoishienoraastinterä***
*Raakojen juuresten ja kuivan leivän raastamiseen. Tekee juureksista sosetta.*



***Kovan juuston raastinterä***
*Kovan juuston, kuten parmesanin raastamiseen.*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Varustus* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *RG-350 Ergo* | *4143357* | *325x540x735/865* | *Runko syöttösylinterillä ja Ergo-painikkeelle* | *4128* |
| *RG-350 Auto* | *4143359* | *420x575x760* | *Runko automaattisella syöttösuppilolla* | *5050* |
| *Teräpaketti 7-pak* | *4115608* | | *Viipaleterät 2, 4, 10 mm, kuutioritilä 10x10 mm raakaraastinterät 2 ja 8 mm, suikaleterä 4x4 mm, teräteline 3 kpl* | *2321* |
| *RG-350 Ergo-syöttösylinteri* | *4143363 ** | | *Syöttösylinteri ja Ergo-painike* | *689* |
| *RG-350 Auto-syöttösuppilo* | *4143365 ** | | *Automaattinen syöttösuppilolaite* | *1643* |
| *Jalusta RG-350* | *4144204* | *600x650x450* | *Tila GN-astialle tai vaunulle* | *662* |
| *Jalustavaunu RG-350* | *4206235* | *600x650x450* | *Takana 2 kiinteää pyörää, edessä 2 kääntyvää pyörää joissa jarrut* | *756* |
| *Jalusta* | *4220198* | *575x625x655* | *1 kpl GN1/1-100 muoviastia* | *604* |
| *Teräteline* | *4087517* | | *Seinäteline 3 terälle* | *27* |

** Sopii myös vanhempiin RG-350 vihannesleikkurin runkoihin.*

*Asennuskuva sivulla 542.*

*Sähköliitäntä 400V 3N~ 50Hz 0,75kW 10A hidas*

***Tekniset tiedot***
*Laite: Kotelo eloksoitua, kiillotettua alumiiniseosta.*
*Suppilosyöttölaite ruostumatonta terästä.*
*Moottori: Moottorissa ylikuumenemissuoja*
*Voimansiirto: planeettavaihde*
*Turvalaitteet: kaksi turvakytkintä*
*Terät: Ø215 mm, ruostumaton teräs, alumiini tai lasikuituvahvistettu polyamidi*
*Veitsiosat: Ruostumaton karkaistu teräs*
*Kierrosluku: 360 rpm.*
*Nettopaino: laite 32 kg, leikkuuterät 1 kg keskimäärin, suppilosyöttölaite 7,5 kg.*
*Kotelointiluokka IP44, melutaso max. 73dBA.*

***Kapasiteetti*** *12 kg/min < 1200 annosta/pv*

- *tukeva ja nopea*
- *moottorissa ylikuormitussuoja*
- *saranoitu irrotettava suuri syöttösylinteri*
- *suuri ergonominen painike, jossa putkisyötin Ø 59 mm*
- *hygieeninen helposti puhdistettava rakenne*
- *kone ei käynnisty kansi tai painike avattuna*
- *suuri syöttösylinteri ja ulostulo nopeaan työskentelyyn*
- *suuret, selkeät käyttökytkimet ja kantokahvat*
- *jalustassa tila GN-astialle tai GN-vaunulle*
- *kallistettu käyttäjää kohti, likaa hylkivä pinta*
- *lukitusruuvi vetää kaalin terää kohden*
- *suppilosyöttölaite massasyöttöä varten (lisävaruste)*



*Metos RG-350 -vihannesleikkuri automaattisella syöttösuppilolla*

# METOS RG-400i -VIHANNESLEIKKURI

**Metos RG-400i -vihannesleikkuri** on kehitetty suurien määrien nopeaan käsittelyyn mahdollisimman ergonomisesti. Metos RG-400i on kestävä, monipuolinen ja tehokas vihannesleikkuri hyvää leikkausjälkeä vaativalle käyttäjälle.




*Metos RG-400i -toimitus sisältää runko-osan, syöttösylinterin ja syöttösuppilon.*

**Syöttösuppilo**
Syöttösuppilo omalla syöttösylinterillä jatkuvaan perunoiden, sipulin, kuivien leipäpalojen, pähkinöiden, sienten ym. syöttöön. Siivekkeet ohjaavat tuotteet terälle automaattisesti, eikä painamista tarvita. Esim. kuoritut perunat voidaan kaataa suppiloon suoraan pussista tai ämpäristä. Syöttölaite ja syöttösylinteri on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Kapasiteetti 900 kiloa tunnissa.

**Syöttösylinterit A ja B**
Käytetään yhdessä käsikäyttöisen painikkeen, 4-aukkoisen syöttölaitteen ja A myös pneumaattisen painikkeen kanssa. Malli A eroaa malli B:stä siten, että sen sisäpinnalla on kolme terävää terää. Käsikäyttöistä tai pneumaattista painiketta käytettäessä voidaan esim. kaali laittaa kokonaisena sylinteriin, jonka terät jakavat pinnan ja spiraalimainen terän lukitusruuvi vetää kaalin leikkuuterälle ja keventää työskentelyä. Syöttösylinterin suuri tilavuus 9 l ja 200 mm:n halkaisija vähentävät täyttöjen määrää ja mahdollistavat useimpien tuotteiden syötön kokonaisina.

**4-aukkoinen painike**
4-aukkoinen painike jatkuvaan työskentelyyn, esim. kurkun, purjon, tomaattien ja sitrushedelmien esikäsittelyyn. Helpottaa viipaleiden leikkaamista. Käytetään yhdessä syöttösylinteri A tai B:n kanssa. 4-aukkoisessa syöttölaitteessa on kaksi läpimitaltaan 73 mm, yksi 60 mm ja yksi 35 mm syöttöaukkoa. Toimituksessa on kaksi erikokoista valkoisesta elintarvikemuovista valmistettua painiketta. Syöttölaite on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja sen terien lukitsemiseen on oma lukitusruuvi.

**Käsikäyttöinen painike**
Käsikäyttöinen painike nopeaan työskentelyyn esim. kaalin, kiinankaalin, amerikansalaatin, porkkanoiden, tomaattien ym. tukea ja painamista vaativien tuotteiden syöttämiseen. Painikkeen muoto keventää painamista, eikä voimaa tarvita. Painikkeella voidaan myös ohjata koneen käyntiä, sillä kun painike käännetään sivuun, kone pysähtyy automaattisesti ja taas päinvastoin. Käytetään yhdessä syöttösylinteri A tai B:n kanssa.

**Pneumaattinen eli paineilmalla toimiva painike**
Pneumaattinen eli paineilmalla toimiva painike automaattiseen kaalin, salaatin, porkkanoiden ym. painamista tarvitsevien tuotteiden työstämiseen. Aikaisemmin eniten voimia vaatineiden kaalin ja porkkanoiden työstäminen sujuu paineilmalla toimivan painikkeen ansiosta helposti ja ergonomisesti. Käyttäjä täyttää syöttösylinterin A ja siirtää painikkeen syöttösylinterin päälle, jolloin laite käynnistyy automaattisesti. Työskentely on turvallista, sillä laite pysähtyy automaattisesti, kun painike työnnetään sivulle. Valittavissa kolme eri nopeutta käsiteltävän raaka-aineen rakenteen mukaan. Kapasiteetti 2400 kg tunnissa.



*Syöttösuppilo syöttää automaattisesti ilman painintaa. Laite soveltuu pyöreiden tuotteiden kuten esim. perunoiden, sipulin, pähkinöiden, manteleiden ja kuivien leipäpalojen jatkuvaan syöttöön - ei käsin painamista.*



*Käsikäyttöistä painiketta on helppo ja kevyt käyttää, kun käsitellään esim. kaalia, juustoja, porkkanoita ja salaattia.*



*4-aukkoinen syöttölaite on tarkoitettu kurkun, purjon, lehtisellerin ym. pitkänomaisten tuotteiden jatkuvaan syöttöön.*



*Pneumaattinen painike painaa tuotteen automaattisesti leikkuuterälle ilman käsin painamista. Helpottaa suurien määrien käsittelyä.*

| *Metos* | *Koodi* | *Varustus* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *RG-400i* | *4144943* | *Runko, syöttösuppilo, syöttösylinteri* | *12376* |
| *Syöttösylinteri A* | *4132536* | *Käyttö 4-aukkoisen ja pneumaattisen painikkeen sekä käsipainikkeen kanssa* | *2090* |
| *Syöttösylinteri B* | *4132539* | *Käyttö 4-aukkoisen ja käsipainikkeen kanssa* | *2090* |
| *4-aukkoinen syöttölaite* | *4189278* | | *1490* |
| *Käsikäyttöinen painike* | *4189270* | | *1285* |
| *Pneumaattinen painike* | *4189285* | *Vaatii paineilman 35 l/min* | *4389* |
| *Kompressori edelliselle* | *4133146* | *käyttöpaine 5,5 bar 1,33 l /s, 230V, 1~0,75 kW, 10 A hidas, säiliö 19 l* | *2602* |
| *Teräpaketti 9-pak.* | *4144946* | *Viipaleterät 1.5, 4, 6 ja 10 mm, kuutioritilä 10x10 mm, raakaraastinterät 2 ja 4.5 mm, suikaleterä 4x4 mm, hienoraastinterä, teräteline 3 kpl* | *2630* |
| *Teräkaukalo* | *4189287* | | *374* |
| *Työvälinevaunu* | *4144194* | *Mitat 860x535x1060* | *1591* |
| *Teräteline* | *4087517* | *Seinäteline 3 terälle* | *27* |

*Sähköliitäntä 400V 3N~ 50Hz 1,5/0,9kW 10A hidas*

*Asennuskuva sivulla 542.*

# METOS RG-400i -VIHANNESLEIKKURI



***Viipaleterät***
*0.5, 1, 1.5, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden viipalointiin.*



***Viipaleterät***
*14, 20 mm*
*Kiinteiden ja pehmeiden tuotteiden, kuten sipulin, tomaatin, banaanin ja sienten viipalointiin, salaatin suikalointiin.*



***Viipaleterät, juureksille***
*15, 20 mm*
*Kiinteiden tuotteiden, kuten juuresten viipalointiin.*



***Viipaleterät, pehmeille tuotteille***
*8, 10, 12, 15 mm*
*Pehmeiden vihannesten, hedelmien, sienten ym. viipalointiin.*



***Viipaleterät, uritettu***
*3, 4, 5, 6 mm*
*Esim. uurteisten punajuuriviipaleiden valmistamiseen.*



***Kuutioritilät***
*6x6, 8x8, 10x10, 12x12, 12x12L, 15x15, 15x15L, 20x20, 20x20L, 25x25, 25x25L mm*
*Kuutioimiseen yhdessä viipaleterän kanssa.*



***Raakaraastinterät***
*1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8 ja 10 mm*
*Raastaa porkkanat, kuivan leivän, mantelit, pähkinät jne. 6 tai 8 mm terät ihanteellisia pehmeän pizza-juuston raastamiseen. 8 mm terä kaalille.*



***Suikaleterät***
*2x2, 3x3, 4x4, 2x6, 6x6, 8x8, 10x10 mm*
*Juuresten ja perunoiden suikalointiin (Janssonin kiusaus ja keitot). 8x8 ja 10x10 kaareville ranskanperunoille.*



***Ranskanperunaterä***
*10 mm*
*Leikkaa suoria ranskanperunoita, käytetään 10 mm viipaleterän tai pehmeiden tuotteiden viipaleterän kanssa.*



***Hienoraastinterä***
*Raakojen perunoiden, piparjuuren (kastike), kuivan leivän, kovan juuston jne. raastamiseen.*



***Erikoishienoraastinterä***
*Raakojen juuresten ja kuivan leivän raastamiseen. Tekee juureksista sosetta.*



***Kovan juuston raastinterä***
*Kovan juuston, kuten parmesanin raastamiseen.*



***Kapasiteetti*** *10-40 kg/min < 3000 annosta vrk*

- *ergonominen*
- *helppo ja nopea puhdistaa*
- *käyttövarma, vähäinen huoltotarve*
- *monipuoliset valmistusmahdollisuudet*
- *laaja valikoima eri viipalekokoja*
- *turvallisuuteen ja käyttövarmuuteen on kiinnitetty erityistä huomiota*



***Tekniset tiedot***
*Laite: ruostumatonta terästä*
*Syöttölaitteet: ruostumatonta terästä*
*Moottori: Moottorissa ylikuumenemissuoja*
*Voimansiirto: planeettavaihde*
*Turvalaitteet: kolme turvakytkintä*
*Terät: Ø215 mm, ruostumaton teräs, alumiini tai lasikuituvahvistettu polyamidi*
*Veitsiosat: Ruostumaton karkaistu teräs*
*Syöttösylinteri: tilavuus 9 litraa, korkeus 250 mm, halkaisija 200 mm*
*Syöttösuppilo: tilavuus 23 litraa, korkeus 350 mm, halkaisija 420 mm*
*Pneumaattinen painike: kolme nopeutta, suositeltava paine 5,5 bar.*
*Kierrosluku: 200/400 rpm.*
*Nettopaino: laite 63 kg, syöttösylinteri (A ja B) 6 kg, syöttösuppilo ja sylinteri 12 kg, pneumaattinen painike 12 kg, käsikäyttöinen painike 7,5 kg, 4-aukkoinen painike 5 kg*
*leikkuuterät 1 kg keskimäärin*
*Kotelointiluokka IP45, melutaso 70dBA.*



*Metos MPT-450 -monitoimivaunu voidaan ajaa vihannesleikkurin eteen ja siirtää tuotteet suoraan käyttöpaikalle. Vaunussa olevaa GN-astiajohdetta voidaan siirtää halutulle korkeudelle. Neljästä pyörästä kaksi on lukittavaa.*

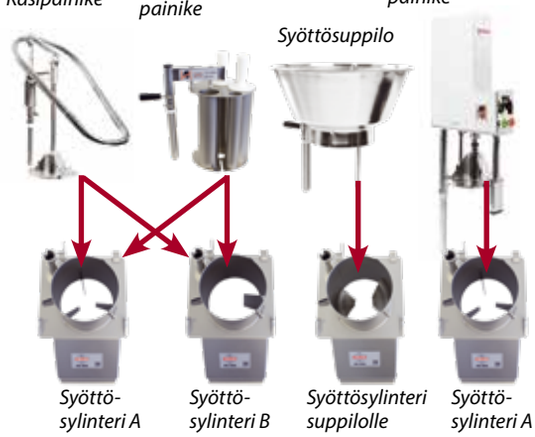


*Terille on saatavissa myös elintarvikemuovista valmistettu, seinälle kiinnitettävä teräteline, jossa on paikka kolmelle terälle tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräteline, joka voidaan kiinnittää seinälle tai hyllyvaunuun.*

*Työvälinevaunussa (lisävaruste) välineet kulkevat kevyesti työskentelypaikalle, terät pysyvät terävinä ja työympäristö siistinä. Vaunussa on paikka kummallekin syöttösylinterille, 4-aukkoiselle painikkeelle ja vaihtoehtoisesti joko käsikäyttöiselle tai pneumaattiselle painikkeelle sekä terille. Vaunussa on kaksi lukittavaa pyörää.*

*Laitteen osat on helppo irrottaa puhdistusta varten. Laitteen pohjalle asetettava, irroitettava teräkaukalo estää runkoa likaantumasta ja sen voi pestä astianpesukoneessa. RG-400i on varustettu kahdella pyörällä, joten sen siirtäminen on kevyttä.*








# METOS-JALUSTAPÖYDÄT JA -VAUNUT



*Metos-jalustavaunu ja alla jalustapöytä*

**Jalustapöytä ja -vaunu** on suunniteltu pienten suurtalouskoneiden ergonomiseksi alustaksi. Pienten vihannesleikkureitten, kuttereiden ja yleiskoneiden kanssa työskentely oikealla korkeudella on ehdottoman tärkeää. Kummassakin mallissa on reunaton pöytätaso, mikä helpottaa puhdistusta. Jalkarakenteessa oleva hylly löytyy sekä pöydästä että vaunusta. Materiaali on ruostumatonta terästä. Jalustapöydässä säätöjalat ja jalustavaunussa pyörät ø 125 mm, joista 2 on kiinteää ja kaksi lukittavaa.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Jalustavaunu | 4206228 | 560x640x650 | 740 |
| Jalustapöytä | 4189558 | 560x640x650 | 641 |



**Vihannesleikkurijalusta ja -vaunu** on tarkoitettu vihannesleikkuri RG-350:lle. Jalustan etuosaan mahtuu GN1/1-astia tai vastaavasti vastaanotossa voidaan käyttää Metos MPT-450 -monitoimivaunua. Säätöjalat tai vaunumallissa on kumipyörät Ø 125 mm, joista 2 on kiinteää ja kaksi lukittavaa. Tukeva rakenne kauttaaltaan ruostumatonta terästä.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Jalusta RG-350 | 4144204 | 600x650x450 | 662 |
| Vaunu RG-350 | 4206235 | 600x650x450 | 756 |



*Metos RG-350 -vihannes-leikkurijalusta*



*Metos RG-350 -vihannes-leikkurivaunu*

# METOS-VIHANNESTEN HUUHTELUVAUNU



*Metos-vihannesten huuhteluvaunu*

**Metos-vihannesten huuhteluvaunu** sopii erinomaisesti leikattujen vihannesten huuhteluun ja salaatin virkistämiseen. Vaunun 150 mm korkea allas sisältää kahvoilla varustetun reikäkorin, joka sopii mitoitukseltaan korijohdevaunuun ja astianpesukoneeseen. Altaassa sakka-astia ja palloventtiili.

Matala vaunu sopii omalla jalustalla olevan vihannesleikkurin suuaukon alle, korkeaa vaunua voidaan käyttää työpöydän yhteydessä.

Vaunuissa pyörät Ø 125 mm, joista 2 on kiinteää ja kaksi lukittavaa. Kokonaan ruostumatonta terästä.



| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Huuhteluvaunu 500 | 4250002 | 550x550x500 | 1428 |
| Huuhteluvaunu 800 | 4250004 | 550x550x800 | 1460 |

# METOS-TERÄTELINEET

**Terätelineet** sopivat kaikille Metos RG-200 – RG-400 -vihannesleikkurien terille. Terätapit on sijoitettu yläviistoon 5° kulmassa, joten terät pysyvät niissä hyvin paikoillaan. Jokaiseen tappiin voidaan sijoittaa 2 terää.Teräosat eivät kosketa toisiaan. Terät on helppo ja turvallista ottaa käyttöön terätelineestä keskikehästä nostaen, koska käyttäjä näkee terän kokonaan ja voi välttää koskemasta teräviä veitsiä.

Seinäkiinnitteinen malli on helppo kiinnittää seinällä oleviin koukkuihin tai ruuveihin.

Vaunukiinnitteinen malli sopii Metoksen tasovaunuihin SET-70 – SET-105, GN-johdevaunuun GNT-14 ja hyllyvaunuun SHT-75. Teline painetaan hyllyn reunaan ja sitä ei tarvitse kiinnittää kiinteästi vaunuun. Telineen pitkät tuet tukeutuvat alaoleviin hyllyihin ja pysyvät hyvin paikoillaan. Hyllyvaunussa on riittävästi tilaa myös suurimman vihannesleikkuri RG-400 lisätarvikkeille.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Seinäteline 4 tappia, 8 terälle* | *4189727* | *430x134x626* | *165* |
| *Seinäteline 6 tappia, 12 terälle* | *4189734* | *430x134x875* | *202* |
| *Vaunuteline 4 tappia, 8 terälle* | *4189741* | *430x160x633* | *175* |
| *Vaunuteline 6 tappia, 12 terälle* | *4189759* | *430x160x884* | *213* |



*Vaunuteline neljälle vihannesleikkurin terälle asennettuna Metoksen SHT-75 -hyllyvaunuun.*

# PEHMEIDEN TUOTTEIDEN VIIPALOINTI JA KUUTIONTI

Pehmeitä hedelmiä ja vihanneksia on vaikea viipaloida vaikka käytät korkealaatuista kokkiveistä. Vihannesleikkurilla on aina voinut kuutioida, mutta nyt myös vaikeiden, pehmeiden hedelmien ja vihannesten kuutiointi on helppoa. Jotta saisit huippulaatua vihannesleikkurilla, tarvitset siihen oikeat välineet.

Pehmeät tuotteet viipaloidaan käyttämällä pehmeiden tuotteiden viipaleterää ja kuutioidaan yhdistämällä näitä teriä kuutioritilän kanssa. Viipaleterän ja kuutioritilän teräosat ovat korkealaatuista erikoisterästä ja erittäin teräviä. Leikkuuterät on teroitettu viistoon kulmaan siten, että leikkuujälki on hyvin puhdas. Tämä on tärkeää, kun käsitellään mehukkaita ja pehmeitä raaka-aineita.

Näin voit helposti kuutioida suuria määriä haastavia vihanneksia ja hedelmiä. Pehmeiden tuotteiden viipaleteriä on neljää eri kokoa 8 mm, 10 mm, 12 mm ja 15 mm. Kaikki terät ovat astianpesukoneen kestäviä.

**Tomaatit**
Tomaatit ovat mehukkaita ja ohutkuorisia. Tarvitset terävän veitsen oikeassa kulmassa, jotta lopputulos ei näytä tomaattimurskalta. Pehmeiden tuotteiden viipaleterillä voit viipaloida tai kuutioida yhdessä kuutioritlän kanssa suuria määriä tomaatteja salsaan, pizzan päällysteeseen yms.

**Sipulit**
Jotta sipuleihin ei tulisi karvas maku, tarvitset terävän veitsen. Pehmeiden tuotteiden viipaleterillä lopputulos on ilo silmälle ja makuaistille.

**Banaanit**
Banaanit ovat pehmeitä, tahmeita ja viipaleet tarttuvat toisiinsa kiinni. Pehmeiden tuotteiden viipaleterien avulla saat tasakokoisia siivuja banaanista hedelmäsalaatteihin, jäätelön päälle koristeeksi yms.







# METOS-VIHANNESLEIKKURIEN TERÄT








| | CC-32/32S/34/RG-50 | | RG-100 | | RG-200/250 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Koodi | | Koodi | | Koodi | |
| **Viipaleterät** | | | | | | |
| 0,5 mm | 4115400 | 221 | 4115400 | 221 | 4115448 | 231 |
| 1 mm | 4192769 | 78 | 4115402 | 221 | 4115450 | 231 |
| 1,5 mm | 4115404 | 147 | 4115404 | 147 | 4115452 | 189 |
| 2 mm | 4192776 | 82 | 4115406 | 221 | 4115454 | 231 |
| 3 mm | 4115408 | 163 | 4115408 | 163 | 4115456 | 189 |
| 4 mm | 4192783 | 82 | 4115410 | 163 | 4115458 | 168 |
| 5 mm | 4115412 | 163 | 4115412 | 163 | 4115460 | 189 |
| 6 mm | 4192818 | 78 | 4115414 | 163 | 4115462 | 168 |
| 7 mm | 4115416 | 163 | 4115416 | 163 | 4115464 | 189 |
| 8 mm | 4115418 | 158 | 4115418 | 158 | 4115466 | 189 |
| 9 mm | 4115420 | 163 | 4115420 | 163 | 4115468 | 189 |
| 10 mm | 4115422 | 163 | 4115422 | 163 | 4115470 | 168 |
| **Viipaleterät** | | | | | | |
| 14 mm | | | | | | |
| 15 mm | 4115215 | 415 | 4115215 (5 | 415 | 4113415 (5 | 341 |
| 20 mm | | | | | | |
| **Viipaleterät, juureksille** | | | | | | |
| 15 mm | | | | | | |
| 20 mm | | | | | 4081920 (14 | 341 |
| **Viipaleterät, pehmeille tuotteille** | | | | | | |
| 8 mm | 4220111 | 284 | 4220111 | 284 | 4220121 | 284 |
| 10 mm | 4220113 | 284 | 4220113 | 284 | 4220123 | 284 |
| 12 mm | 4220115 | 284 | 4220115 | 284 | 4220125 | 284 |
| 15 mm | 4220117 | 284 | 4220117 | 284 | 4220129 | 294 |
| **Viipaleterät, uritettu** | | | | | | |
| 2 mm | 4115438 | 163 | 4115438 | 163 | 4115486 | 168 |
| 3 mm | 4115440 | 163 | 4115440 | 163 | 4115488 | 168 |
| 4 mm | 4192938 | 80 | 4115442 | 163 | 4115490 | 168 |
| 5 mm | 4115444 | 163 | 4115444 | 163 | 4115492 | 168 |
| 6 mm | 4115446 | 163 | 4115446 | 163 | 4115494 | 168 |
| **Suikaleterät** | | | | | | |
| 2 x 2 mm | 4192825 | 116 | 4115424 | 226 | 4115472 | 231 |
| 3 x 3 mm | 4115428 | 226 | 4115428 | 226 | 4115476 | 231 |
| 4 x 4 mm | 4192832 | 116 | 4115430 | 163 | 4115478 | 189 |
| 2 x 6 mm | 4115426 | 226 | 4115426 | 226 | 4115474 | 231 |
| 6 x 6 mm | | | 4115432 | 163 | 4115480 | 189 |
| 8 x 8 mm | | | 4115434 | 163 | 4115482 | 189 |
| 10 x 10 mm | | | 4115436 | 226 | 4115484 | 231 |
| **Kuutioritilät** | | | | | | |
| 6 x 6 mm | | | 4115612 (1 | 278 | 4115612 (1 | 278 |
| 8 x 8 mm | 4115614 (2 *** | 278 | 4115614 (2 | 278 | 4115614 (2 | 278 |
| 10 x 10 mm | 4115616 (3 *** | 278 | 4115616 (3 | 278 | 4115616 (3 | 278 |
| 12 x 12 mm | 4115618 (4 *** | 278 | 4115618 (4 | 278 | 4115618 (4 | 278 |
| 12 x 12 mm L | 4115620 (6 *** | 278 | 4115620 (6 | 278 | 4115620 (6 | 278 |
| 15 x 15 mm | 4115622 (4 *** | 278 | 4115622 (4 | 278 | 4115622 (4 | 278 |
| 15 x 15 mm L | | | 4115624 (10 | 278 | 4115624 (10 | 278 |
| 20 x 20 mm | 4115626 (4 *** | 278 | 4115626 (4 | 278 | 4115626 (4 | 278 |
| 20 x 20 mm L | | | 4115628 (15 | 278 | 4115628 (15 | 278 |
| 20 x 20 mm EL | | | | | 4115630 (13 ** | 278 |
| | | | | | | |
| **Ranskanperunaterä** | | | | | | |
| 10 mm | | | | | 4220127 (7 ** | 378 |
| **Raakaraastinterät** | | | | | | |
| 1,5 mm | 4115191 | 137 | 4115191 | 137 | 4115496 | 156 |
| 2 mm | 4192871 | 79 | 4115193 | 137 | 4115498 | 156 |
| 3 mm | 4116662 | 137 | 4116662 | 137 | 4115500 | 156 |
| 4,5 mm | 4192889 | 78 | 4116687 | 137 | 4115502 | 156 |
| 6 mm | 4192896 | 78 | 4130402 | 137 | 4115504 | 156 |
| 8 mm | 4115228 | 137 | 4115228 | 137 | 4115506 | 156 |
| 10 mm | 4115230 | 137 | 4115230 | 137 | 4115508 | 156 |
| **Hienoraastinterä** | 4189149 | 137 | 4189149 | 137 | 4115510 | 156 |
| **Erikoishienoraastinterä** | 4189151 | 215 | 4189151 | 215 | 4115512 | 156 |
| **Kovan juuston raastinterä** | 4081387 | 143 | 4081387 | 143 | 4115514 | 156 |

1 = Käytä yhdessä 3-6 mm viipaleterän kanssa
2 = Käytä yhdessä 3-8 mm viipaleterän tai 8 mm pehmeiden tuotteiden viipaleterän kanssa
3 = Käytä yhdessä 3-10 mm viipaleterän tai 8-10 mm pehmeiden tuotteiden viipaleterän kanssa
4 = Käytä yhdessä 3-10 mm viipaleterän tai 8-12 mm pehmeiden tuotteiden viipaleterän kanssa
5 = Yksin tai yhdessä 15x15 mm L tai 20x20 mm L kuutioritilän kanssa
6 = Käytä yhdessä 12 mm pehmeiden tuotteiden viipaleterän kanssa
7 = Käytä yhdessä 10 mm viipaleterän kanssa
8 = Yksin tai yhdessä 15x15 mm L tai 20x20 mm L tai 25x25 mm L kuutioritilän kanssa

* = Ei pesukoneen kestävä terä
** = Vain RG-250 -malliin
*** = Kuutioritilät ei CC-32S -malliin

# METOS-VIHANNESLEIKKURIEN TERÄT

| | RG-7 | | RG-350 /400 | | RG-400i | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Koodi | | Koodi | | Koodi | |
| **Viipaleterät** | | | | | | |
| 0,5 mm | 4115448 | 231 | 4115516 | 284 | 4115516 | 284 |
| 1 mm | 4115450 | 231 | 4115518 | 284 | 4115518 | 284 |
| 1,5 mm | 4115452 | 189 | 4115520 | 284 | 4115520 | 284 |
| 2 mm | 4115454 | 231 | 4115522 | 278 | 4115522 | 278 |
| 3 mm | 4115456 | 189 | 4115524 | 278 | 4115524 | 278 |
| 4 mm | 4115458 | 168 | 4115526 | 278 | 4115526 | 278 |
| 5 mm | 4115460 | 189 | 4115528 | 284 | 4115528 | 284 |
| 6 mm | 4115462 | 168 | 4115530 | 278 | 4115530 | 278 |
| 7 mm | 4115464 | 189 | 4115532 | 284 | 4115532 | 284 |
| 8 mm | 4115466 | 189 | 4115534 | 284 | 4115534 | 284 |
| 9 mm | 4115468 | 189 | 4115536 | 284 | 4115536 | 284 |
| 10 mm | 4115470 | 168 | 4115540 | 278 | 4115540 | 278 |
| **Viipaleterät** | | | | | | |
| 14 mm | | | 4143384 (8 | 588 | 4143384 (8 | 588 |
| 15 mm | 4113415 | 341 | | | | |
| 20 mm | | | 4143391 (9 | 583 | 4143391 (9 | 583 |
| **Viipaleterät, juureksille** | | | | | | |
| 15 mm | | | 4103293 (8 * | 515 | 4103293 (8 * | 515 |
| 20 mm | 4081920 | 341 | 4103303 (9 * | 509 | 4103303 (9 * | 509 |
| **Viipaleterät, pehmeille tuotteille** | | | | | | |
| 8 mm | 4220121 | 284 | 4220151 | 368 | 4220151 | 368 |
| 10 mm | 4220123 | 284 | 4220153 | 368 | 4220153 | 368 |
| 12 mm | 4220125 | 284 | 4220155 | 368 | 4220155 | 368 |
| 15 mm | 4220129 | 294 | 4220157 | 368 | 4220157 | 368 |
| **Viipaleterät, uritettu** | | | | | | |
| 2 mm | 4115486 | 168 | | | | |
| 3 mm | 4115488 | 168 | 4115560 | 284 | 4115560 | 284 |
| 4 mm | 4115490 | 168 | 4115562 | 284 | 4115562 | 284 |
| 5 mm | 4115492 | 168 | 4115564 | 284 | 4115564 | 284 |
| 6 mm | 4115494 | 168 | 4115566 | 284 | 4115566 | 284 |
| **Suikaleterät** | | | | | | |
| 2 x 2 mm | 4115472 | 231 | 4115542 | 273 | 4115542 | 273 |
| 3 x 3 mm | 4115476 | 231 | 4115546 | 284 | 4115546 | 284 |
| 4 x 4 mm | 4115478 | 189 | 4115550 | 268 | 4115550 | 268 |
| 2 x 6 mm | 4115474 | 231 | 4115544 | 284 | 4115544 | 284 |
| 6 x 6 mm | 4115480 | 189 | 4115552 | 268 | 4115552 | 268 |
| 8 x 8 mm | 4115482 | 189 | 4115554 | 268 | 4115554 | 268 |
| 10 x 10 mm | 4115484 | 231 | 4115556 | 268 | 4115556 | 268 |
| **Kuutioritilät** | | | | | | |
| 6 x 6 mm | | | 4132632 (1 | 767 | 4132633 (1 | 650 |
| 8 x 8 mm | | | 4132657 (2 | 767 | 4132658 (2 | 650 |
| 10 x 10 mm | 4083103 * | 352 | 4132664 (3 | 767 | 4132665 (3 | 650 |
| 12 x 12 mm | | | 4132671 (16 | 767 | 4132672 (16 | 650 |
| 12 x 12 mm L | | | | | 4132673 (16 | 650 |
| 15 x 15 mm | | | | | 4135063 (11 | 650 |
| 15 x 15 mm L | | | 4135062 (11 | 767 | 4135064 (11 | 650 |
| 20 x 20 mm | | | | | 4135088 (12 | 650 |
| 20 x 20 mm L | | | 4135087 (12 | 767 | 4135089 (12 | 650 |
| 25 x 25 mm | | | | | 4135095 (12 | 650 |
| 25 x 25 mm L | | | 4135094 (12 | 767 | 4135096 (12 | 650 |
| **Ranskanperunaterä** | | | | | | |
| 10 mm | 4084805 (7 * | 352 | 4132713 (7 | 767 | | |
| **Raakaraastinterät** | | | | | | |
| 1,5 mm | 4115496 | 156 | 4115568 | 284 | 4115568 | 284 |
| 2 mm | 4115498 | 156 | 4115570 | 268 | 4115570 | 268 |
| 3 mm | 4115500 | 156 | 4115572 | 268 | 4115572 | 268 |
| 4,5 mm | 4115502 | 156 | 4115574 | 268 | 4115574 | 268 |
| 6 mm | 4115504 | 156 | 4115576 | 284 | 4115576 | 284 |
| 8 mm | 4115506 | 156 | 4115578 | 268 | 4115578 | 268 |
| 10 mm | 4115508 | 156 | 4115580 | 284 | 4115580 | 284 |
| **Hienoraastinterä** | 4115510 | 156 | 4115582 | 268 | 4115582 | 268 |
| **Erikoishienoraastinterä** | 4115512 | 156 | 4115584 | 336 | 4115584 | 336 |
| **Kovan juuston raastinterä** | 4115514 | 156 | 4115586 | 341 | 4115586 | 341 |



*9 = Yksin tai yhdessä 20x20 mm L tai 25x25 mm L kuutioritilän kanssa*
*10 = Käytä yhdessä 15 mm viipaleterän tai 12-15 mm pehmeiden tuotteiden viipaleterän kanssa*
*11 = Käytä yhdessä 15 mm juuresviipaleterän, 14 mm viipaleterän tai 12-15 mm pehmeiden tuotteiden viipaleterän kanssa*
*12 = Käytä yhdessä 15 mm / 20 mm juuresviipaleterän tai 14 mm / 20 mm viipaleterän kanssa*
*13 = Käytä yhdessä 20 mm juuresviipaleterän kanssa*
*14 = Yksin tai yhdessä 20x20 EL kuutioritilän kanssa*
*15 = Käytä yhdessä 15 mm viipaleterän kanssa*
*16 = Käytä yhdessä 3-10 mm viipaleterän tai 8-12 mm pehmeiden tuotteiden viipaleterän kanssa*

** =Ei pesukoneen kestävä terä*
*** =Vain RG-250 -malliin*
**** = Kuutioritilät ei CC-32S -malliin*

# METOS VCM/VCB -KUTTERIT




**Metos VCM- ja VCB-kutterit** ovat erinomaisia laitteita, kun tarvitaan hienonnettua lihaa, kalaa, kasviksia, manteleita ja juustoa tai soseutettuja tuotteita sekä kastikkeita. Kuttereissa on laajapohjainen kulho, jossa tehokkaat veitset hienontavat ja sekoittavat tuotteet. Terien muotoilu takaa nopean työskentelyn. Lyhyen työstöajan vuoksi tuotteen lämpötila pysyy alhaisena ja rasvan erottuminen (esim. liha ja juusto) on vähäistä. Läpinäkyvä kansi helpottaa seurantaa ja tehokkailla kaapimilla saadaan kaikki ruoka-aine työstetyksi. Kannen täyttöaukko Ø50 mm. Kansi kiinnitetään turva-aisalla, jonka magneettinen kytkin takaa laitteen turvallisen käytön nopeasti ja vaivattomasti.

***Kapasiteetit:***

***VCM-41/42***
- *4 l kulho*
- *1,6 litraa nestemäisiä ruoka-aineita*
- *liha 1,3 kg*
- *kala 1,3 kg*
- *aromivoi 1,3 kg*
- *majoneesi 1,6 litraa*
- *1 litra persiljaa*

***VCB-61/62***
- *6 l kulho*
- *4,3 litraa nestemäisiä ruoka-aineita*
- *liha 2 kg*
- *kala 2 kg*
- *aromivoi 2 kg*
- *1,5 litraa persiljaa*

***VCB-32***
- *3 l kulho*
- *1,4 litraa nestemäisiä ruoka-aineita*
- *liha 1 kg*
- *kala 1 kg*
- *aromivoi 1 kg*

*Tasaisen ja hyvän lopputuloksen takaa noin 4x4x4 cm suuruisiksi paloiksi esikäsitellyt raaka-aineet.*

*Metos-kuttereissa työstöajat ovat lyhyet, lämpötilannousu on vähäinen, rasva tai öljy eivät erotu tuotteesta, lopputulos on tasainen.*



*Pähkinät ja mantelit*



*Pateet*



*Murekkeet ja tartarpihvit*



*Majoneesi ja kastikkeet*



*Jälkiruoat*



*Keitot*



*Sipuli*



*Persilja*



*Aromivoit*



*Parmesan*

***Tekniset tiedot:***

***VCM-41/42*** *-koneen runko kiillotettua alumiinia, kulho ruostumatonta terästä, terärunko asetaalia ja terät (2 kpl) korkealaatuista ruostumatonta terästä, kansi ja kaavinrengas polysulfonia. Kannen täyttöaukko suljetaan kaavinrengasta kääntämällä. VCM-41 yksi nopeus, 1500 rpm ja pulssitoiminto.VCM-42 kaksi nopeutta 1500/3000 rpm ja pulssitoiminto. VCM-mallien kotelointiluokka on IP44 ja moottorissa on lämpösuoja. Turvajärjestelmä: kolme erillistä turvakytkintä ja moottorijarru. Nettopaino: VCM-41/42 17 kg. Äänitaso: 72 dBA*

***VCB-61/62*** *-koneen runko kiillotettua alumiinia, kulho ruostumatonta terästä, terärunko alumiinia, 4 terää korkealuokkaista ruostumatonta terästä, kansi, kaavinrengas ja kannen kahva polysulfonia. Kannen täyttöaukko suljetaan kumitulpalla. Kannen reunassa irrotettava tiiviste. VCB-61 yksi nopeus 1500 rpm ja pulssitoiminto. VCB-62 kaksi nopeutta 1500/3000 rpm ja pulssitoiminto. VCB-mallien kotelointiluokka on IP34 ja moottorissa on lämpösuoja. Turvajärjestelmä: kolme erillistä turvakytkintä ja moottorijarru. Nettopaino: VCB-61 25 kg ja VCB-62 21,2 kg. Äänitaso: 67 dBA*

***VCB-32*** *-koneen runko on kiillotettua alumiinia, kulho ruostumatonta terästä, terärunko asetaalia ja terät (2 kpl) korkealaatuista ruostumatonta terästä, kansi polykarbonaattia ja kaavinrengas polysulfonia. Kannessa täyttöaukko ja kannen reunassa tiiviste. VCB-32 -mallissa kaksi nopeutta 1450/2650 rpm ja pulssitoiminto. Kotelointiluokka IP34 ja moottorissa lämpösuoja. Turvajärjestelmä: kaksi erillistä turvakytkintä. Nettopaino: 8,8 kg. Äänitaso: 82 dBA*

| Kutterit | Koodi | Kulho brutto/netto l | Nopeus rpm | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VCM-41 | 4139317 | 4/1,6 | 1500 | 260x290x440 | 230V 1~ 550W 10A | 1744 |
| VCM-42 | 4192737 | 4/1,6 | 1500/3000 | 260x290x440 | 400V 3N~ 750W 10A | 1921 |
| VCM terä | 4139388 | | | | | 236 |
| VCB-61 | 4189188 | 6/4,3 | 1500 | 310x350x480 | 230V 1~0,9 kW 10A | 2768 |
| VCB-62 | 4189043 | 6/4,3 | 1500/3000 | 310x350x480 | 400V 3N~ 1,5 kW 10A | 2566 |
| VCB terä | 4189070 | | | | | 394 |
| VCB-32 | 4189045 | 3/1,4 | 1450/2650 | 285x335x440 | 230V 1~1,0 kW 10A | 1517 |
| VCB terä | 4189072 | | | | | 116 |

# METOS SB-4 -TEHOSEKOITIN

**Metos SB-4** -tehosekotin sekoittaa, vatkaa, silppuaa, vispaa, hienontaa, soseuttaa sekä valmistaa kastikkeet, keitot, jälkiruoat, majoneesin, tahnat, soseet, cocktailit, hedelmäjuomat, mehut, pirtelöt, jne. Metos SB-4 on suunniteltu ravintoloille, baareille, dieettikeittiöille, sairaaloille, kouluille, pikaruokapaikoille, tavarataloille, jne.

Vahva 1,35 kW moottori sekä tarkka, portaaton nopeudensäätö, ja erikoispitkät terät takaavat täydellisen tehokkuuden ja erinomaiset tulokset käsiteltäessä sekä suuria, että pieniä ainesmääriä. Portaattoman nopeudensäädön lisäksi laitteessa on pulssikytkin. Tilava, 4 litran vetoinen kannu on erittäin kestävä, kevyt, läpinäkyvä ja varustettu tukevilla kahvoilla.

- *tilavuus: 4 litraa*
- *mitta-asteikko: 0,5 – 3,8 litraa*
- *teräyksikkö: erikoispitkät leikkuuterät (72 mm)*
- *tiivis kansi syöttöaukolla, aukon läpimitta 26 mm*
- *annostelija: tilavuus 1 dl*
- *kannu leikkuuterineen, kansi ja annostelija voidaan pestä astianpesukoneessa*

**KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!**




*SB-4 on nopea ja kätevä käyttää ja käsitellä. Se vie vähän tilaa. Läpinäkyvä 4 litran kannu helpottaa työskentelyä.*



*Kannu terineen voidaan pestä astianpesukoneessa.*



*Rungossa on saranoitu kannenpidin, josta kansi on myös helppo irrottaa puhdistusta varten. Kannessa on täyttöaukko nesteille.*



*Matala malli tekee laitteesta tukevan ja helpottaa kannun täyttämistä/käsittelyä.*



*Pirtelöt*



*Keitot*



*Cocktailit/ mehut*



*Jälkiruoat*



*Maustevoit*



*Salaattikastikkeet*



*Soseet*



*Yrttiöljyt*



*Majoneesi*



*Kastikkeet*



| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | Varustus | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| SB-4 | 4144807 | 270x365x445 | 230V 1~ 1,35 kW 10A hidas | Runko ja kulho | 1163 |
| SB-4 kulho ja kansi | 4191081 | | | kulho ja kansi | 404 |
| SB-4 kansi | 4144821 | | | kansi | 30 |
| SB-4 annostelija | 4144839 | | | annostelija | 29 |

***Tekniset tiedot***
*Moottori: 1,35 kW, 230V 1~, terminen lämpösuoja automaattisella palautuksella, elektroninen ohjaus hitaalle käynnistykselle, kannessa turvakytkin, kotelointiluokka IP34, voimansiirto hammashihnalla. Portaaton nopeudensäätö 700 – 15 000 rpm. Lisäksi erillinen pulssikytkin, jolla voidaan siirtyä täyteen nopeuteen myös käytön aikana.*
*Äänitaso: LpA(EN 31201): <84 dBA.*
*Materiaalit: konerunko eloksoitua alumiiniseosta, kannu, kansi ja annostelija lämmön- (115°C) ja iskunkestävää elintarvikemuovia. Veitset ovat korkealuokkaista terästä, huoltovapaa kuulalaakeroitu teräakseli ruostumatonta terästä.*
*Paino: kone ja kansi 5,7 kg, kannu 0,9 kg.*

# METOS HOTMIX PRO -TERMOKUTTERI

**Metos HOTMIXPRO** on uudenlainen monitoimikone, jossa on erilaisia teriä eri tarkoituksiin. Se sekoittaa, leikkaa, hienontaa ja soseuttaa kaikki kiinteät ja nestemäiset ainekset. Lisäksi se lämmittää tai kypsentää samalla sekoittaen valitulla nopeudella. Tehokas moottori laajalla kierrosnopeuden valinnalla prosessoi kaikki ruoka-aineet nopeasti. Kulho on ruostumatonta terästä ja siihen mahtuu 2 tai 3 litraa.

Useissa tavallisissa kuttereissa kierrosnopeus on alle 3000 rpm. HotMix Pron kierrosnopeuksilla kaikki valmistusajat ovat huomattavasti nopeampia ja tulos on aina tasainen. Sen lisäksi Metos Hotmix Pro prosessoi myös kuumat tuotteet – pitäen ne turvallisesti kuumana koko ajan.



***Esimerkkejä valmiista ohjelmista: kylmäkastikkeet ja taikinat***
- *pateetaikina*
- *blinitaikina*
- *pannukakkutaikina*
- *juustokroketti*
- *juustokastike*
- *roquefortkastike*
- *lohikastike*
- *majoneesi*
- *vinegrette*
- *pestokastike*
- *pähkinäkastike*

***lämpimät kastikkeet***
- *bearnaisekastike*
- *mornaykastike*
- *bechamelkastike*
- *tacokastike*
- *kukkakaalikastike*

***keittoja***
- *kukkakaalikeitto*
- *perunasosekeitto*
- *vichyssoise*
- *hernesosekeitto*

***jälkiruoat***
- *creme caramel*
- *catalan cream*
- *mascarpone cream*
- *sacherkakku*
- *zabaione*

***hillot ja marmeladit***
- *porkkanahillo*
- *vihreä tomaattihillo*
- *paprikahillo*
- *appelsiinimarmeladi*
- *sitruunamarmeladi*







***Metos Hotmix Pro Easy***
- *Kulhon tilavuus 2 litraa*
- *Lämpötilan säätö 25 – 130 °C*
- *26 nopeutta*
- *Terän kierrosnopeus 120 – 8000 rpm*
- *LCD-paneeli*
- *Maalattu teräsrunko*
- *2000W*
- *Helppo terän vaihto*



***Metos Hotmix Pro Gastro ja TWIN***
- *Kulhon tilavuus 2 litraa, TWIN-mallissa kaksi kulhoa erillisellä ohjauksella*
- *Lämpötilan säätö 25 – 190 °C*
- *26 nopeutta*
- *Terän kierrosnopeus 120 – 12500 rpm*
- *Turbo-toiminto / Pulssitoiminto*
- *LCD-paneeli*
- *Kokonaan ruostumatonta terästä*
- *2300W*
- *400 muistipaikkaa*
- *USB-portti reseptien siirtoon*
- *Diagnostiikka*
- *Helppo terän vaihto*



***Metos Hotmix Pro Gastro XL***
- *Kulhon tilavuus 3 litraa*
- *Lämpötilan säätö 25 – 190 °C*
- *26 nopeutta*
- *Terän kierrosnopeus 120 – 16000 rpm*
- *Turbo-toiminto / Pulssitoiminto*
- *LCD-paneeli*
- *Kokonaan ruostumatonta terästä*
- *3300W*
- *400 muistipaikkaa*
- *USB-portti reseptien siirtoon*
- *Diagnostiikka*
- *Helppo terän vaihto*
- *Kuohkeutustyökalu*
- *Sous Vide -kori*



| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *HotmixPro Easy* | *4163990* | *212 x 314 x 302* | *230V 2,0kW 10A* | *1357* |
| *HotmixPro Gastro* | *4163992* | *258 x 312 x 296* | *230V 2,3kW 10A* | *1842* |
| *HotmixPro Gastro TWIN* | *4163994* | *480 x 312 x 296* | *230V 2x2,3kW 10A** | *3490* |
| *HotmixPro Gastro XL* | *4163995* | *320 x 420 x 396* | *230V 3,3kW 10A* | *3297* |
| *Savustin* | *4164000* | *276 x 266 x 163* | *230V* | *578* |
| *Kuivauskaappi* | *4164002* | *605 x 576 x 475* | *230V* | *1733* |

**kaksi liitäntäpistoketta*



# METOS SOFTJET -PAKASTEKUTTERI

**Metos SOFTJET** sekoittaa ja hienontaa syväpakastetut raaka-aineet suoraan pakastetussa olomuodossa, ilman sulatusta. Tuotteet säilyvät tuoreina tarjoiluhetkeen saakka. Saat aina tasalaatuisen tuotteen – hienorakenteisen ja luonnollisen makuisen lopputuloksen ideaalisessa tarjoilulämpötilassa. Loput laitetaan takaisin pakastekaappiin ja käytetään tarpeen mukaan. Kaikki tulee käytettyä – ei enää hävikkiä!

Metos Softjet sopii jokaiseen keittiöön. Laite voidaan sijoittaa pöydälle ja kompaktin kokoisena se liikkuu kätevästi työpisteestä toiseen. Sähköliitäntä on yksivaiheinen, joten erillisiä sähköliitäntätöitä ei tarvita.



*Paprikakastike* *Tapenade* *Pesto*




- *Annosten määrä 1 – 10 annosta valittavissa*
- *Astian tilavuus 1,0 litraa*
- *Optimoidun sekoitusnopeuden, terän muotoilun ja ilmapumpun ansiosta kuohkeat annokset suoraan tarjottavaksi*
- *Kaksoiskuohkeutus-toiminto*
- *Puhdistusohjelman ja irrotettavan alustan ansiosta pesu on helppoa ja nopeaa*
- *Ilmapumpussa helposti vaihdettava ilmansuodatin*
- *Tyylikäs ja tukeva alumiinirunko*
- *Selkeä ja helppolukuinen LCD-näyttö*
- *Laite on helppo huoltaa*

| Metos | Koodi | Mitat | Sähkö | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Softjet | 4144905 | 335 x 190 x 475 | 230V 800W 10A | 5057 |
| 4 kpl rst-astioita kannella | 4144906 | | | 247 |
| Sovitesarja Pacojet-astioille | 4141920 | | | 231 |

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!



*Softjetillä teet sorbetit, keitot, kastikkeet, yrttiöljyt jne. kätevästi ilman hävikkiä suoraan pakkasesta.*



# METOS-VAA'AT

**Metos-vaa'oissa** on suuri ja selkeä digitaalinen näyttö. Vaakasilta on kaikissa malleissa ruostumatonta terästä. Virranlähteenä on joko patteri tai akku, kaikkiin malleihin kuuluu vakiona verkkolaite.

LEM7-sarjan maustevaakojen runko on muotoonvalettua ABS-muovia. Kalvopainikkeet ja suuret numerot tekevät työskentelyn helpoksi.
AXM-sarjan annosvaa´at ovat vakauskelpoisia. Runkorakenne on tukevaa ABS-muovia. Suuret numerot helpottavat työskentelyä.
APM-sarjan vaa´at ovat vakauskelpoisia. Runko on terästä ja ABS-muovia. Irrotettava näyttö voidaan kiinnittää seinälle, kierrekaapelin pituus on n. 1 m.

Lattialle tai pöydän päälle sijoitettava vastaanottovaaka SKW on vakauskelpoinen. Tukeva runkorakenne on muotoonvalettua alumiinia ja vakaussilta letkupesun kestävää, syvään vedettyä ruostumatonta terästä. Näyttö on sijoitettu 720 mm korkean pilarin päähän.

ADW, RWS sekä AGS ovat kaikki erittäin hyvin pölyltä ja kosteudelta suojattuja vaakoja. Ne voidaan sijoittaa paikkoihin, missä vettä käsitellään runsaasti. Kaikki ovat myös vakauskelpoisia.



*Vaaka LEM7*



*Vaaka AXM*



*Vaaka APM*



*Vaaka AGS*




*Vaaka SKW*



*Vaaka RWS*



*Vaaka ADW*

| Metos | Koodi | Vaakasilta mm | Punnitus max kg | Paino kg | Ulkomitat LxSxK mm | Sähköliitäntä | Virtalähde | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LEM7 1,2 | 4220403 | 180x170 | 1,2 kg, jako 0,1 g | 1,4 | 210x210x65 | 230V1~ | Verkkolaite tai paristo | 203 |
| LEM7 2,5 | 4220405 | 180x170 | 2,5 kg, jako 0,2 g | 1,4 | 210x210x65 | 230V1~ | Verkkolaite tai paristo | 205 |
| AXM 6000-1 | 4220410 | 240x215 | 6 kg, jako 1 g | 2,6 | 240x285x105 | 230V1~ | Verkkolaite+akku | 404 |
| AXM 15-2 | 4220412 | 240x215 | 15 kg, jako 2 g | 2,6 | 240x285x105 | 230V1~ | Verkkolaite+akku | 404 |
| APM 30-10 | 4220420 | 280x330 | 30 kg, jako 10 g | 5,7 | 280x330x105 | 230V1~ | Verkkolaite+akku | 557 |
| APM 60-20 | 4220422 | 280x330 | 60 kg, jako 20 g | 5,7 | 280x330x105 | 230V1~ | Verkkolaite+akku | 557 |
| SKW-150K-M | 4220432 | 350x450 | 150 kg, jako 50 g | 16,0 | 425x525x860 | 230V1~ | Verkkolaite+akku | 924 |
| ADW-E 15-2 IP-66 | 4220440 | 250x215 | 15 kg, jako 2 g | 3,7 | 270x278x145 | 230V1~ | Verkkolaite+akku | 509 |
| RWS 30-10 IP-65 | 4220446 | 320x360 | 30 kg, jako 10 g | 10,0 | 320x472x400 | 230V1~ | Verkkolaite+akku | 1601 |
| AGS 6000-1 IP-65 | 4220444 | 210x210 | 6 kg, jako 1 g | 3,4 | 230x310x75 | 230V1~ | Verkkolaite+akku | 677 |
| Verkkolaite | 4220460 | | | | | | | 47 |

# METOS ALTO -KUORIMAKONEET



Metos Alto 18 kg

Metos Alto 5 kg

**Metos Alto -kuorimakoneet** on suunniteltu vaativaan käyttöön ammattikeittiöissä. Alto -kuorimakoneet ovat moderneja digitaalinäytöllä varustettuja laitteita. Vakio-ominaisuuksia ovat ajastin, läpinäkyvä kansi ja turvakytkimet. Kuorimalevyt ja -seinämät on helppo nostaa pois ja puhdistaa. Alto-kuorimakoneissa on vakiona jalusta ja sakka-astia. Laitteen rakenne on kokonaan ruostumatonta terästä.

Kolme Alto-mallia, kapasiteetit ovat 5, 10 ja 18 kiloa.

***Vakiona:***
- *hiomakuorimaseinämä*
- *hiomakuorimalevy*
- *jalusta ja sakka-astia*
- *läpinäkyvä kansi*

*Nopeus 270 rpm: Alto 5 kg*
*Nopeus 320 rpm: Alto 10 / 18 kg*
*Kotelointiluokka IP 55*



*Digitaalinäyttö*





| Metos | Koodi | Kapasiteetti | Kapasiteetti/h* | Mitat mm | Paino | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alto 5 kg | 4080160 | 5 kg | 150 kg | 530x520x950 | 35 kg | 230V1~ 0.37kW | 1597 |
| Alto 10 kg | 4080162 | 10 kg | 300 kg | 530x660x1100 | 40 kg | 400V3~ 0.55kW | 1823 |
| Alto 18 kg | 4080164 | 18 kg | 500 kg | 530x660x1200 | 45 kg | 400V3~ 0.9 kW | 1927 |

**Määrät vaihtelevat riippuen perunan laadusta, lajikkeesta ja koosta.*





*Sakka-astia*

*Hiomakuorimaseinämä*

# METOS-LÄMPÖMITTARIT



TLC 730



TFX 420

Mallistossamme on kolme lämpömittaria, joista kaksi mallia on kalibroitu ja niissä on ISO 9001 -kalibrointitodistus. Kalibroidut mittarit soveltuvat omavalvonnassa perusmittareiksi, joihin kalibroimattomia mittareita voidaan verrata.

**Metos TFX 420** on kalibroitu omavalvontalämpömittari, jonka lämpötila-alue on -50°C...+400°C, erottelukyky 0,1 °C ja tarkkuus +/-0,2 °C. Paristo 3V /1Ah litium, kesto n. 5 vuotta käytöstä riippuen. Paristo on vaihdettavissa käyttäjän toimesta. Mittarisssa on paristonsäästötoiminto, joka sammuttaa mittarin, mikäli sitä ei ole käytetty 2 viimeisen tunnin aikana. Tuntoelin Pt 1000, ruostumaton anturi 120 mm, teräväkärkinen, välikaapeli 0,6 m. Lämpömittari on vesitiivis. Paino n. 90 g.

**TLC 730 -yhdistelmälämpömittari** kiinteällä, kääntyvällä taittoanturilla sekä infrapuna-anturilla. Se on kalibroitu ja sen lämpötila-alue on -33°C...+220°C. Infrapunan erottelukyky 0,1°C ja tarkkuus 2%. Infrapunan emissiokerroin voidaan säätää välille 0,10 ja 1, tehtaan asetus 0,95. Taittoanturin erottelukyky on 0,1°C ja tarkkuus ±0,8 °C. Paristona käytetään CR2450-litiumparistoa, jonka kesto on noin 40 tuntia jatkuvassa käytössä. Pariston säästötoiminto sammuttaa mittarin 15 sekunnin jälkeen, mikäli sitä ei ole käytetty. Paristo on vaihdettavissa itse. Kotelointiluokka on IP54. Anturin pituus on 105 mm ja se kääntyy sivulle. Paino n. 97 g.

**Metos TDC 150** on pienikokoinen, digitaalinen, kynänmallinen, taskuun sopiva lämpömittari. Lämpötila-alue on -50...+150 °C, erottelukyky 0,1°C ja tarkkuus ±1°C. Päälle/pois-painike sekä pitopainike, jolla viimeinen mittaustulos pidetään näytössä halutun ajan. Mittarin näyttö ilmoittaa paristonvaihtotarpeesta. Paristonsäästötoiminto sammuttaa mittarin 1 tunnin jatkuvan käytön jälkeen. Anturi ruostumatonta terästä. Lämpömittari on vesitiivis. Paristo 1x1,5V, SR48 G13 tai vastaava. Paristo on vaihdettavissa itse.



TDC 150

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| TFX 420 | 4143235 | 54x22x109 | 614 |
| TLC 730 | 4143238 | 45x20x165 | 352 |
| TDC 150 | 4189678 | | 95 |



Metos KTL 65 -lihatukki

# METOS-LIHATUKIT

**Metos LT 65 -lihatukissa** on erillinen runko- ja tukkiosa. Rungon rakenne on tukevaa ruostumatonta terästä. Jalustassa on neljä säädettävää jalkaa. Irrotettava tukkiosa on elintarvikemuovia. Tukkiosan paksuus on 8 cm. Tukki voidaan pestä kätevästi astianpesukoneessa. Kestää kovaa kulutusta vaativissa olosuhteissa. Metos KTL 65 -lihatukissa on erillinen runko- ja tukkiosa. Rungon rakennne on ruostumatonta terästä. Jalustassa on neljä säädettävää jalkaa. Irrotettava tukkiosa on puristettua koivua. Tukkiosan paksuus on 20 cm. Kestää kovaa kulutusta vaativissa olosuhteissa.



Metos-leikkuulauta koivusta

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| LT 65 -lihatukki | 2026325 | 500x500x850 | 998 |
| KTL 65 -lihatukki | 4144589 | 500x600x850 | 767 |



Metos LT 65 -lihatukki

# METOS-LEIKKUULAUDAT

**Metos-leikkuulauta** muovia: Metos-leikkuulauta on tukevaa elintarvikemuovia. Laudan pinnassa on nesteenkeräysura. Laudan alapuolella, jokaisessa kulmassa on kumitassut, joiden ansiosta lauta pysyy leikatessa työpöydällä hyvin paikoillaan.
Metos-leikkuulauta koivupuusta, GN1/1-mitoitus: Puinen leikkuulauta on valmistettu kulutuskestävästä, puristetusta koivusta. Puisen laudan molemmilla lyhyillä sivuilla on sormisyvennykset helpottamassa lautaan tarttumista.
Metos-leikkuulautateline: Metos-leikkuulautateline on valmistettu tukevasta, ruostumattomasta teräksestä ja siinä on tila viidelle leikkuulaudalle. Laudan paksuus max. 50 mm.



Metos-leikkuulautateline

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Leikkuulauta, muovi | 4106512 | 500x300x15 | 41 |
| Leikkuulauta, koivua | 4144571 | 530x325x50 | 69 |
| Leikkuulautateline rst | 4116160 | 340x315x278 | 226 |

# METOS KARHU 5 -YLEISKONE



*Metos Karhu 5 -yleiskone*

**Metos Karhu 5** on pienikokoinen, ammattikäyttöön sopiva, 5 litran kulholla varustettu yleiskone vispaamiseen, vaivaamiseen ja sekoittamiseen keittiöissä, konditorioissa ja leipomoissa.
Sekoittimen kaikki käyttötoimenpiteet suoritetaan sekoittimen sivuilla olevien säätönuppien avulla. Kahta säätönuppia voi käyttää samanaikaisesti tai erikseen. Niitä käytetään sekä portaattoman nopeuden säätämiseen että avaamis – ja sulkemistoimintoon. Karhu 5 -yleiskoneissa on vakiona kulhon lukitus, lukitus pitää kulhon jämäkästi paikallaan ja kumiset tassut estävät konetta liikkumasta pöydällä.

Kapasiteetti: Hiivataikina 2,5 kg taikinaa, murotaikina 2 kg taikinaa. Kermavaahto 1,5 l kermaa, valkuainen 16 munaa. Sokerikakku 12 kpl munia, jauheliha 4 kg.
Vakiovarusteet: Kulho ruostumatonta terästä, tilavuus 5 litraa. Valkoinen muovikansi kulhoa varten. Täyttökouru, taikinakoukku, lapa ja vispilä kaikki ruostumattomasta teräksestä. Roiskesuoja.
Tekniset tiedot: Ulkomitat: L 240, S 462, K 400 mm. Kansi ylhäällä syvyys 537 ja korkeus 558 mm.
Sähköliitäntä: 230V 1~ 0,5 kW 6 A. Nettopaino varusteiden kanssa: 22 kg.



*Lisälaiteliittimen avulla voidaan liittää lihamylly. Lihamylly 3MM toimitetaan halkaisijaltaan 62 mm:n rst-reikälevyillä, missä on 4 mm ja 8 mm:n reiät. Toimitukseen kuuluu myös rst-syöttötaso ja -survin. Lihamylly kiinnitetään yleiskoneen lisälaiteliitäntään.*



*Taikinakoukku* *Vispilä* *Sekoitusmela*

| *Karhu 5* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Karhu 5 -yleiskone harmaa* | *4191622* | *1461* |
| *Karhu 5 -yleiskone lisälaiteliittimellä valkoinen* | *4191620* | *1596* |
| *Lisäkulho 5 litraa* | *4191630* | *91* |
| *Kulhon kansi valkoinen* | *4191640* | *13* |
| *Kulhon kansi sininen* | *4191642* | *14* |
| *Roiskesuoja* | *4191656* | *59* |
| *Sekoitusmela* | *4191632* | *54* |
| *Taikinakoukku* | *4191634* | *54* |
| *Vispilä* | *4191636* | *121* |
| *Lihamylly 3MM* | *4191660* | *423* |
| *Reikälevy 3MM 3 mm* | *4191631* | *35* |
| *Reikälevy 3MM 4 mm* | *4191633* | *35* |
| *Reikälevy 3MM 8 mm* | *4191637* | *35* |



# METOS-PURKINAVAAJA



*Sähkökäyttöinen purkinavaaja*



*Manuaalinen purkinavaaja*

**Metos G-2L** on pöytään kiinnitettävä, mekaaninen purkinavaaja. Avattavien purkkien max. korkeus 43 cm. Tukeva rakenne ja kiinnitysmekanismi kestävät kovaa rasitusta. G-2SL-malli on ruostumatonta terästä.

Sähkökäyttöinen Metos 270C -purkinavaaja on ammattikäyttöön soveltuva purkinavaaja. Laitteen runko on ruostumatonta terästä. Kaksinopeuksinen laite soveltuu hyvin erikokoisten purkkien avaamiseen. Purkinavaajan kapasiteetti on 100-200 purkkia päivässä.

| *Metos* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *G-2L* | *4243000* | | *301* |
| *G-2SL* | *4243002* | *rst* | *330* |
| *270C* | *4243004* | *rst, 230V 1~ 0,6 kW* | *4575* |

# METOS KARHU -YLEISKONEET

**Metos KARHU -yleiskoneiden** voimakas, vääntävä moottori ja tukeva runkorakenne ovat tehneet niistä vertaansa vailla olevia keittiöapulaisia, jotka kestävät ja jaksavat vuodesta toiseen. Metos KARHU sekoittaa, vaivaa ja vispaa tarkasti ja huolellisesti kulhon reunoja myöten. Vahvoissa Metos Karhu -yleiskoneissa on nostojärjestelmä, joka kiinnittää kulhon automaattisesti oikeaan asentoon. Käyttöpainikkeet ja säätimet ovat kaikki ergonomisesti esillä. Runkorakenne on hygieeninen ja helppo pitää puhtaana. Runsas laitteiden lisälaitevalikoima laajentaa käyttöaluetta.

Metos Karhu **Kodiakin** ergonomiaa on parannettu nostamalla reilusti yleiskoneen rungon korkeutta. Alas laskettaessa kulho laskeutuu vaunun päälle ja kulho voidaan kuljettaa työpöydän ääreen. Kulhon yläreunan korkeus lattiapinnasta Kodiak 30 -mallissa on 91 cm ja Kodiak 20 -mallissa 83 cm, kun se on vaunun päällä. Vaunun korkeus 61,5 cm. Normaalia leveämpi kulho voidaan kallistaa työskentelysuuntaan. Magneettikiinnitteinen läpinäkyvä turvasuojus. Metos Karhu Kodiak 20 myös pöytämallisena.

**Pizzamallit** ovat voimakkaammalla moottorilla ja erikoistaikinakoukulla varustettuja kiinteämmän taikinan koneita. Pizzamallia on saatavana 40 ja 60 litran kokoisina sekä VL-1- että VL-1S -malleina.

**ERGO-mallien** suunnittelussa on huomioitu helppokäyttöisyys jokapäiväisessä käytössä. Työkalut ja kulhot ovat helppoja vaihtaa, koska runko on korkea ja kiinnitysistukka on sijoitettu sopivalle työskentelykorkeudelle.

***METOS KARHU -MALLIT***

***VL-2 -mallien ominaisuudet:***

- *hipaisunäppäimistö*
- *kotelointiluokka IP65*
- *4 ohjelmapainiketta omien sekoitusohjelmien tallentamiseen*
- *4 esiohjelmoitua nopeusnäppäintä tai portaattomasti säädettävä nopeus*
- *elektroninen ajastin aina 60 minuuttiin asti, LED-näyttö*
- *tauko-näppäin mausteiden lisäämistä varten*
- *start ja seis -toiminto samassa näppäimessä*
- *ruostumaton teräsverhoilu*
- *ilman työkaluja irrotettava läpinäkyvä muovisuojus*
- *vakiovarustus: A-työvälineet (kulho, vispilä, sekoitusmela ja taikinakoukku ruostumattomasta teräksestä) ja hätä-seispainike.*

***Kodiak-mallien ominaisuudet:***

- *elektroninen ohjaus*
- *tiivis hygieeninen käyttöpaneeli*
- *portaaton nopeudensäätö esiasetuksilla*
- *kierrosnopeus 64-353*
- *kulhon nosto ja lasku vivusta*
- *irrotettava turvasuojus*
- *digitaalinen ajastin 90 minuuttia*
- *tehokas kaavin*
- *mela, vispilä, koukku ja kaavin rst, voidaan pestä astianpesukoneessa*
- *vakiovarustus: A-työvälineet (rst-kulho, rst-sekoitusmela, rst-taikinakoukku, rst-vispilä), lattiamallissa kulhovaunu*

***Metos KARHU 10 litraa VL-2 ohjauspaneelilla, rst-työvälineillä, kaavin***

| ***pöytämallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *RN10 VL-2* | *4143614* | *369x592x639* | *230V 1~ 0,7 kW 10A* | *3285* |
| *RN10 VL-2 lisälaiteliitin* | *4143616* | *369x592x639* | *230V 1~ 0,7 kW 10A* | *3438* |
| ***lattiamallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *RN10 VL-2* | *4143618* | *548x606x1180* | *230V 1~ 0,7 kW 10A* | *3630* |
| *RN10 VL-2 lisälaiteliitin* | *4143620* | *548x606x1180* | *230V 1~ 0,7 kW 10A* | *3783* |

***Metos KARHU Kodiak 20 litraa, rst-työvälineillä***

| ***pöytämallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Kodiak 20 VL-1C* | *4145102* | *582x722x786* | *230V 1N~ 1,2 kW 10A* | *4610* |
| *Kodiak 20 VL-1C lisälaiteliitin* | *4145100* | *582x722x786* | *230V 1N~ 1,2 kW 10A* | *5135* |
| ***lattiamallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *Kodiak 20 VL-1C* | *4145106* | *624x462x1367* | *230V 1N~ 1,2 kW 10A* | *5303* |
| *Kodiak 20 VL-1C lisälaiteliitin* | *4145104* | *624x462x1367* | *230V 1N~ 1,2 kW 10A* | *5828* |

***Metos KARHU Kodiak 30 litraa, rst-työvälineillä***

| ***lattiamallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Kodiak 30 VL-1C* | *4143101* | *624x792x1367* | *230V 1N~ 1,2 kW 10A* | *7445* |
| *Kodiak 30 VL-1C lisälaiteliitin* | *4143103* | *624x792x1367* | *230V 1N~ 1,2 kW 10A* | *8127* |



*Metos Karhu RN10 VL-2 pöytämalli*



*Metos Karhu RN10 VL-2 lattiamalli lisälaiteliittimellä*



*Metos Karhu Kodiak 20 pöytämalli*



*Metos Karhu Kodiak 20&30 lattiamalli lisälaiteliittimellä*

# METOS KARHU -YLEISKONEET

***VL-1 -mallien ominaisuudet:***
- *manuaalinen ohjaus*
- *vivuilla säädettävä portaaton nopeus*
- *kulhon nosto ja lasku vivusta*
- *ilman työkaluja irrotettava läpinäkyvä muovisuojus*
- *matalat painikkeet ja tiivis käyttöpaneeli parempaan hygieniaan*
- *digitaalinen ajastin näyttää minuutit ja sekunnit*
- *kaasujousilla toimiva kulhon lasku parantaa ergonomiaa*
- *rst-mela voidaan pestä astianpesukoneessa*
- *vakiovarustus: A-työvälineet (rst-kulho, 30-60 litraisissa malleissa rst-sekoitusmela, 80-100 litraisissa malleissa mela alumiinia, rst-taikinakoukku, vispilän runko alumiinia, langat ruostumatonta terästä)*

***VL-1S -mallien ominaisuudet:***
- *elektroninen portaaton nopeudensäätö*
- *elektroninen kulhon nosto ja lasku*
- *ilman työkaluja irrotettava läpinäkyvä muovisuojus*
- *matalat painikkeet ja tiivis käyttöpaneeli parempaan hygieniaan*
- *digitaalinen ajastin näyttää minuutit ja sekunnit*
- *rst-mela voidaan pestä astianpesukoneessa*
- *automaattinen kulhon lasku ohjelman valmistuessa*
- *tauko -näppäin mausteiden lisäämistä varten*
- *vakiovarustus: A-työvälineet (rst-kulho, 30-60 litraisissa malleissa rst-sekoitusmela, 80-100 litraisissa malleissa mela alumiinia, rst-taikinakoukku, vispilän runko alumiinia, langat ruostumatonta terästä)*

***ERGO VL-4 -mallien ominaisuudet:***
- *ohjauspaneeli ruostumatonta terästä*
- *4 esiohjelmoitua nopeusnäppäintä*
- *tai portaattomasti säädettävä nopeus*
- *mahdollisuus tallentaa 20 ohjelmaa (Remix-toiminto)*
- *tauko -näppäin mausteiden lisäämistä varten*
- *automaattinen kulhon nousu sekä automaattinen kulhon lasku ohjelman valmistuessa*
- *kulhon noustessa yläasentoon työkalu pyörähtää estäen ylikuormituksen (Jog-toiminto)*
- *start ja seis -toiminto samassa näppäimessä*
- *kotelointiluokka IP53*
- *irroitettava muovisuojus, joka avautuu vaakasuunnassa*
- *vakiovarustus: A-työvälineet (rst-kulho, alumiininen sekoitusmela, rst-taikinakoukku, vispilän runko alumiinia, langat ruostumatonta terästä), hätä-seis -painike*

*Lisävarusteina saatavissa B- ja C-työvälineet, jotka koostuvat A:ta puolet pienemmästä kulhosta ja siihen sopivista vispilästä, sekoitusmelasta ja taikinakoukusta. Muita lisätarvikkeita ovat erikoistyövälineet, kulhovaunut sekä lisälaiteliitin (tehdastoimituksena), jonka avulla voidaan käyttää lihamyllyä tai vihannesleikkuria. Lisälaiteliitintä ei saa AR-100 -malliin. Lisäksi kaikkiin kulhoihin on saatavana (tehdastoimituksena) kaavin pidikkeineen (RN10-mallissa vakiona).*

| Metos KARHU 30 litraa | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| AR30 VL-1 | 4143100 | 520x910x1210 | 400V 3N~ 1,0 kW 16A | 7881 |
| AR30 VL-1 lisälaiteliitin | 4143102 | 520x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 16A | 8417 |
| AR30 VL-1S | 4143104 | 520x910x1210 | 400V 3N~ 1,0 kW 16A | 9913 |
| AR30 VL-1S lisälaiteliitin | 4143106 | 520x910x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 16A | 10449 |

| Metos KARHU 40 litraa | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| AR40 VL-1 | 4143108 | 570x912x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 16A | 9875 |
| AR40 VL-1 lisälaiteliitin | 4143110 | 570x912x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 16A | 10479 |
| AR40 VL-1 Pizza | 4143112 | 570x912x1210 | 400V 3N~ 1,85 kW 16A | 11130 |
| AR40 VL-1 Pizza lisälaitel. | 4143114 | 570x912x1210 | 400V 3N~ 1,85 kW 16A | 11655 |
| AR40 VL-1S | 4143116 | 570x912x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 16A | 11970 |
| AR40 VL-1S lisälaiteliitin | 4143118 | 570x912x1210 | 400V 3N~ 1,1 kW 16A | 12495 |

| Metos KARHU 60 litraa | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| AR60 VL-1 | 4143120 | 648x1028x1413 | 400V 3N~ 1,85 kW 16A | 13545 |
| AR60 VL-1 lisälaiteliitin | 4143122 | 648x1028x1413 | 400V 3N~ 1,85 kW 16A | 14070 |
| AR60 VL-1S | 4143124 | 648x1028x1413 | 400V 3N~ 1,85 kW 16A | 16380 |
| AR60 VL-1S lisälaiteliitin | 4143126 | 648x1028x1413 | 400V 3N~ 1,85 kW 16A | 16905 |
| AR60 VL-1 Pizza | 4143128 | 648x1028x1413 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 14700 |
| AR60 VL-1 Pizza lisälaitel. | 4143130 | 648x1028x1413 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 15435 |
| AR60 VL-1S Pizza | 4143132 | 648x1028x1413 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 17745 |
| AE60 VL-4 ERGO | 4220292 | 757x1032x1829 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 18411 |

| Metos KARHU 80 litraa | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| AR80 VL-1 | 4189836 | 654x1150x1470 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 16010 |
| AR80 VL-1 lisälaiteliitin | 4189838 | 654x1150x1470 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 16565 |
| AR80 VL-1S | 4189840 | 654x1150x1470 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 18795 |
| AR80 VL-1S lisälaiteliitin | 4189842 | 654x1150x1470 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 19320 |

| Metos KARHU 100 litraa | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| AR100 VL-1 | 4189844 | 691x1171x1593 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 20591 |
| AR100 VL-1S | 4189846 | 691x1171x1593 | 400V 3N~ 3,0 kW 16A | 24465 |
| AE100 VL-4 ERGO | 4220294 | 762x1206x2029 | 400V 3N~ 4,0 kW 16A | 24973 |

*Kysy myös tarjousta AE140 VL-4 ERGO -mallista.*

*Asennuskuvat sivulla 543.*



*Metos Karhu AR VL-1*



*Metos Karhu AR VL-1S*

# METOS KARHU -YLEISKONEIDEN TARVIKKEET



### METOS KARHU -KAPASITEETIT

| Malli | Kulho litraa | Leipätaikina 50% | | Perunasose | | Kermavaahto | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RN10 | 10 | 5 | kg | 3,5 | kg | 2,5 | litraa |
| Kodiak 20 | 20 | 10 | kg | 12 | kg | 5 | litraa |
| B-kulho | 12 | 5 | kg | 6 | kg | 2,5 | litraa |
| AR30 | 30 | 16 | kg | 18 | kg | 7,5 | litraa |
| B-kulho | 15 | 7 | kg | 9 | kg | 4 | litraa |
| Kodiak 30 | 30 | 12 | kg | 15 | kg | 7,5 | litraa |
| B-kulho | 15 | 6 | kg | 7,5 | kg | 3,75 | litraa |
| AR40 | 40 | 22 | kg | 23 | kg | 10 | litraa |
| AR40P | 40 | 32 | kg | 23 | kg | 10 | litraa |
| B-kulho | 20 | 10 | kg | 12 | kg | 5 | litraa |
| AR60, AE 60 | 60 | 34 | kg | 36 | kg | 15 | litraa |
| AR60P | 60 | 46 | kg | 36 | kg | 15 | litraa |
| B-kulho | 30 | 16 | kg | 18 | kg | 7,5 | litraa |
| AR80 | 80 | 50 | kg | 50 | kg | 30 | litraa |
| B-kulho | 40 | 22 | kg | 23 | kg | 10 | litraa |
| AR100, AE100 | 100 | 58 | kg | 65 | kg | 45 | litraa |
| B-kulho | 40 | 22 | kg | 23 | kg | 10 | litraa |
| C-kulho | 60 | 34 | kg | 36 | kg | 15 | litraa |



Vispilä



Mela



Koukku



Rst-vispilä no 14



Kulho



Kulhovaunu



Kulhonostin Easy Lift 30-60



Kaavin

| | RN10 | | Kodiak 20 | | | | AR30 | | | | Kodiak 30 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 10L | | 20L | | 12L | | 30L | | 15L | | 30L | | 15L | |
| **Lisätarvike** | **Koodi** | **alv 0%** | **Koodi** | **alv 0%** | **Koodi** | **alv 0%** | **Koodi** | **alv 0%** | **Koodi** | **alv 0%** | **Koodi** | **alv 0%** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Kulho rst | 4133530 | 326 | 4145108 | 366 | 4145120 | 324 | 4117592 | 971 | 4117578 | 819 | 4143140 | 908 | 4143154 | 677 |
| Vispilä, langat rst | 4133532 | 200 | 4145116 | 177 | 4145126 | 167 | 4117514 | 247 | 4117521 | 231 | 4143144 | 205 | 4143156 | 168 |
| Mela rst | 4133534 | 121 | 4145114 | 177 | 4145124 | 167 | 4220300 | 168 | | | 4143146 | 156 | 4143158 | 152 |
| Koukku rst | 4133536 | 163 | 4145112 | 177 | 4145122 | 167 | 4117553 | 263 | 4117803 | 205 | 4143148 | 194 | 4143160 | 189 |
| Koukku, pizza vain P-malleihin | | | | | | | | | | | | | | |
| Vispilä, 1 mm vahvempi lanka | | | | | | | 4144902 | 331 | | | | | | |
| Vahvistettu vispilä No 44b | | | | | | | | | | | | | | |
| Rst-vispilä No. 14 | | | | | | | 4144645 | 1796 | | | | | | |
| Erikoismela rst | | | | | | | | | | | | | | |
| Kaavin pidikkeineen | | | 4145118 | 387 | 4145128 | 387 | 4135827 | 982 | | | 4143150 | 431 | 4143162 | 431 |
| Kaavin | | | | | | | | | 4135834 | 803 | | | | |
| Kulhovaunu, ei AE-mallit | | | | | | | 4135721 | 515 | 4135739 | 504 | | | | |
| Kulhovaunu, AE-mallit | | | | | | | | | | | | | | |
| Työvälineteline | 4130699 | 310 | | | | | 4130699 | 310 | | | | | | |
| Lihamylly No 5 | 4135418 | 436 | | | | | | | | | | | | |
| Lihamylly No 5 liittimellä | | | 4180509 | 583 | | | 4180509 | 583 | | | 4180509 | 583 | | |
| Lihamylly No 6 | | | 4186701 | 1113 | | | 4186701 | 1113 | | | 4186701 | 1113 | | |
| Vihannesleikkuri GR10 | 4182010 | 956 | | | | | | | | | | | | |
| Vihannesleikkuri GR20 | | | 4182020 | 1460 | | | 4182020 | 1460 | | | 4182020 | 1460 | | |
| B-työvälineet** | | | | | | | | | 4117585 | 1229 | | | 4143152 | 1103 |
| C-työvälineet** | | | | | | | | | | | | | | |
| Kulhonostin Easy Lift 30-60 | | | | | | | 4143136 | 3597 | | | | | | |

**kulho,vispilä,mela ja koukku



| AR40 ja AR40P | | | | AR60 ja AR60P | | | | AR80 | | | | AR100 ja AE100 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 40L | | 20L | | 60L | | 30L | | 80L | | 40L | | 100L | | 40L | | 60L | |
| Koodi | alv 0% | Koodi | alv 0% | Koodi | alv 0% | Koodi | alv 0% | Koodi | alv 0% | Koodi | alv 0% | Koodi | alv 0% | Koodi | alv 0% | Koodi | alv 0% |
| 4186109 | 1124 | 4112026 | 914 | 4186317 | 1544 | 4112001 | 1113 | 4139959 | 2289 | 4143673 | 1607 | 4127907 | 2436 | 4143698 | 1586 | 4143708 | 1481 |
| 4186155 | 284 | 4186236 | 231 | 4186356 | 436 | 4186444 | 268 | 4139966 | 473 | 4127946 | 310 | 4127914 | 373 | 4127946 | 310 | 4127985 | 341 |
| 4220304 | 187 | | | 4144722 | 352 | | | 4139973* | 646 | 4127953* | 662 | 4127921* | 683 | 4127953* | 662 | 4127992* | 714 |
| 4186123 | 305 | 4186211 | 289 | 4186331 | 452 | 4186412 | 284 | 4139998 | 530 | 4127978 | 404 | 4127939 | 614 | 4127978 | 404 | 4128001 | 410 |
| 4189413 | 357 | | | 4189445 | 488 | | | | | | | | | | | | |
| 4144701 | 410 | | | | | 4144719 | 347 | | | 4144726 | 356 | | | | | | |
| | | | | 4144606 | 987 | | | 4144613 | 798 | | | | | | | | |
| 4144652 | 2016 | | | 4144677 | 2499 | | | 4144684 | 2604 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 4144797 | 1955 | | | | | | | | |
| 4135841 | 1013 | | | 4135866 | 1260 | | | 4139927 | 1187 | | | 4135898 | 1281 | | | | |
| | | 4135859 | 793 | | | 4135873 | 1092 | | | 4135915 | 924 | | | 4135915 | 924 | 4135908 | 1229 |
| 4135746 | 530 | 4135753 | 515 | 4135778 | 536 | 4135785 | 525 | 4142045 | 583 | 4142052 | 562 | 4106424 | 793 | 4192952 | 541 | 4144162 | 541 |
| | | | | 4221917 | 536 | 4221919 | 525 | 4221924 | 583 | 4106382 | 562 | 4221931 | 662 | 4221956 | 509 | 4221949 | 509 |
| 4130699 | 310 | | | 4130709 | 499 | | | 4130709 | 499 | | | 4130709 | 499 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4180509 | 583 | | | 4180509 | 583 | | | 4180509 | 583 | | | | | | | | |
| 4186701 | 1113 | | | 4186701 | 1113 | | | 4186701 | 1113 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4182020 | 1460 | | | 4182020 | 1460 | | | 4182020 | 1460 | | | | | | | | |
| | | 4186204 | 1397 | | | 4186405 | 1827 | | | 4139941 | 2940 | | | 4186606 | 2751 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 4123897 | 2783 |
| 4143136 | 3597 | | | 4143136 | 3597 | 4143136 | 3597 | | | | | | | | | | |

** mela alumiinia*

# METOS SPAR -YLEISKONEET

**SP-502**
- kulho 5 litraa
- 10 nopeutta
- käsikäyttöinen kulhon nosto
- irrotettava muovinen turvasuojus
- valkoinen epoksimaalattu alumiinirunko

Vakiovarusteet: rst-kulho 5 l, koukku, vispilä, mela.

**SP-800**
- kulho 8 litraa
- käynnistyspainike ja hätäseis-kytkin
- 15 minuutin ajastin
- ylikuumenemissuoja
- 3 nopeutta
- käsikäyttöinen kulhon nosto
- irrotettava muovinen turvasuojus
- valkoinen epoksimaalattu alumiinirunko

Vakiovarusteet: rst-kulho 8 l, koukku, vispilä, mela.

**SP-100**
- kulho 9,5 litraa
- käynnistyspainike ja hätäseis-kytkin
- 15 minuutin ajastin
- ylikuumenemissuoja
- 3 nopeutta
- käsikäyttöinen kulhon nosto
- irrotettava muovisuojus rst-turvaritilän päälle
- emaloitu metallirunko

Vakiovarusteet: rst-kulho 9,5 l, koukku, vispilä, mela.

**SP-200**
- kulho 19 litraa
- käynnistyspainike ja hätäseis-kytkin
- digitaalinen ajastin
- ylikuumenemissuoja
- 3 nopeutta
- käsikäyttöinen kulhon nosto
- irrotettava muovisuojus rst-turvaritilän päälle
- emaloitu metallirunko

Vakiovarusteet: rst-kulho 19 l, koukku, vispilä, mela.
Lisävarusteena saatavana: Lihamylly, kaavin, vihannesleikkuri, B-työvälineet puolta pienemmälle kulholle (koukku, vispilä, mela, rst-kulho 9,5 l)

**SD-200**
- kulho 19 litraa
- käynnistyspainike ja hätäseis-kytkin
- digitaalinen ohjaus ja ajastin
- ylikuumenemissuoja
- 6x3 nopeutta
- käsikäyttöinen kulhon nosto
- irrotettava muovisuojus rst-turvaritilän päälle
- emaloitu metallirunko

Vakiovarusteet: rst-kulho 19 l, koukku, vispilä, mela.
Lisävarusteet: Lihamylly, kaavin, vihannesleikkuri, B-työvälineet puolta pienemmälle kulholle (koukku, vispilä, mela, rst-kulho 9,5l)

**METOS SPAR -KAPASITEETIT**

| Malli | Kulho litraa | Leipä taikina 60% | Peruna-sose | Kerma-vaahto |
|---|---|---|---|---|
| SP-100 | 9,5 | 5,7 kg | 3,6 kg | 1,9 l |
| SP/SD-200 | 19 | 11,4 kg | 6,8 kg | 3,8 l |
| SP-30 | 28 | 20,4 kg | 10,4 kg | 5,7 l |
| SP-40 | 38 | 27,3 kg | 13,6 kg | 8,6 l |
| SP-60 | 57 | 36,3 kg | 18,2 kg | 11,6 l |
| SP-80 | 76 | 36,3 kg | 22,7 kg | 15,1 l |



SP-502



Koukku Mela Vispilä



Metos SD-200

**SP-30 / SP-40 / SP-60 / SP-80**
- kulho 28 / 38 / 57 / 76 litraa
- käynnistyspainike ja hätäseis-kytkin
- 15 minuutin ajastin
- ylikuumenemissuoja
- 3 nopeutta (SP-30-SP-60)
- 4 nopeutta (SP-80)
- käsikäyttöinen kulhon nosto (SP-30-60)
- sähkökäyttöinen kulhon nosto (SP-A80HI)
- irrotettava muovisuojus rst-turvaritilän päälle (ei SP-80)
- emaloitu metallirunko

Vakiovarusteet: rst-kulho 28 / 38 / 57 / 76 litraa, koukku, vispilä, mela. SP-60 ja SP-80-malleissa lisäksi kulhovaunu.
Lisävarusteena saatavana: Lihamylly, vihannesleikkuri, B-työvälineet (SP-30, SP-40, SP-60) pienemmälle kulholle (koukku, vispilä, mela, rst-kulho)



Metos SP-40HA

| Metos SD | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kulho l | Kierrosnopeudet | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SD-200 lisälaiteliitin | 4025140 | 490x520x870 | 230V 1~ 0,75 kW 6A | 19 | 106/196/358 | 3014 |
| **Metos SP** | **Koodi** | **Mitat mm** | **Sähköliitäntä** | **Kulho l** | **Kierrosnopeudet** | **alv 0%** |
| SP-502A-B | 4025000 | 310x380x455 | 230V 1~ 0,75kW 10A | 5 | 40-260 | 761 |
| SP-800A-B | 4025007 | 300x400x580 | 230V 1~ 0,20kW 10A | 8 | 132/234/421 | 1659 |
| SP-100A lisälaiteliitin | 4025016 | 430x480x 770 | 230V 1~ 0,25 kW 10A | 9,5 | 106/196/358 | 2405 |
| SP-200A lisälaiteliitin | 4025025 | 490x520x870 | 230V 1~ 0,37 kW 10A | 19 | 106/196/358 | 3549 |
| SP-30HA lisälaiteliitin | 4025036 | 568x665x1156 | 400V 3~ 0,75 kW 10A | 28 | 99/176/320 | 5135 |
| SP-40HA lisälaiteliitin | 4025041 | 632x730x1300 | 400V 3~ 1,2 kW 10A | 38 | 99/176/320 | 7235 |
| SP-60HA lisälaiteliitin | 4025047 | 632x770x1300 | 400V 3~ 1,9 kW 16A | 57 | 99/176/320 | 9965 |
| SP-A80HI lisälaiteliitin ja sähköinen kulhon nosto | 4025050 | 789x1088x1559 | 400V 3~ 2,24 kW 16A | 76 | 69/121/204/356 | 11445 |

| Lisävarusteet | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Lihamylly VH-12 | 4025026 | Sopii malleihin, joissa on lisälaiteliitin | 504 |
| Vihannesleikkuri V99S | 4025054 | Sopii malleihin, joissa on lisälaiteliitin | 1045 |
| B- työvälineet, Kit 20/30 | 4025032 | Malleille SP-30HA, kulho 19 litraa | 1254 |
| B- työvälineet, Kit 20/40 | 4025044 | Malleille SP-40HA, kulho 19 litraa | 1616 |
| B- työvälineet, Kit 30/60 | 4025048 | Malleille SP-60HA, kulho 28 litraa | 1861 |

Asennuskuva sivulla 544.

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!



Lihamylly

# METOS GIGAMIXER -PATASEKOITIN




***Metos Gigamix TB002***
- *Soseuttimen terän korkeus maasta 500-790mm*
- *Soseuttimen halkaisija Ø 280 mm*
- *Soseutinvarren pituus 570 mm*
- *Avattuna 1600 x 600 x 1170-1460h*
- *Kasaan taitettuna säilytystä varten 950x600x1990*

***Metos Gigamix TB006 matala***
- *Soseuttimen terän korkeus maasta 210-500mm*
- *Soseuttimen halkaisija Ø 280 mm*
- *Soseutinvarren pituus 570 mm*
- *Avattuna 1600 x 600 x 910-1200h*
- *Kasaan taitettuna säilytystä varten 950x600x1750*

**Metos Gigamix** -tehosekoittaja on tarkoitettu suurien määrien – 100-400 litraa – soseuttamiseen. Laite on helposti pyörillä liikuteltava. Lukitus astiaan/pataan tapahtuu kahdella lukkiutuvalla pyörällä. Gigamixerin runko saadaan taittumaan kasaan, näin saadaan pienempi säilytystila. Gigamixerin rungon etäisyys soseutinterän varresta on 680 mm. Terän upotussyvyys pataan tai astiaan on säädettävä. Rakenne on ruostumatonta terästä ja helppo pitää puhtaana.

Erittäin voimakkaan moottorin ( 2,2 kW) ansiosta voit soseuttaa, emulsioida, murskata, muhentaa ja vatkata erilaisia kypsennettyjä ja vatkattavia tuotteita. Esimerkiksi juureskeitot, peruna/juuressose, lettutaikinat, tomaattikastikkeet ja emulsiot onnistuvat.

Portaaton nopeudensäätö 2500...4000 rpm.

**Soseutinterä TB012** *(sisältyy toimitukseen)*
Terä juureskeittojen, kastikkeiden, lettutaikinan ja hillokkeiden tekoon.

**Emulsioterä TB004**
Erittäin hienojakoiseen soseuttamiseen. Ensin käytetään soseutinterää ja sen jälkeen vielä emulsioterää. Pienimmillä raaka-aineilla (esim. kuutioidut juurekset, kuutioidut tomaatit, sienet, pähkinät, pavut) voidaan suoraan käyttää emulsioterää.

**Vispilä TB003**
Esimerkiksi vanukkaiden, puurohiutaleiden ja vatkattavien tuotteiden sekoittamiseen.

**Perunan soseutinterä TB013**
Peruna- ja juuressoseiden valmistamiseen. Sopiva määrä tuotteesta ja reseptistä riippuen on 20-100 kg.

| *Metos Gigamix* | *Koodi* | *Kapasiteetti L* | *Kierrosnopeudet* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *TB002* | *4248062* | *100-400 L* | *2500-4000* | *950/1600 x 600 x 1170-1460h* | *230V 1~ 2,2kW 16A* | *13790* |
| *TB006* | *4248070* | *100-400 L* | *2500-4000* | *950/1600 x 600 x 910-1200h* | *230V 1~ 2,2kW 16A* | *13790* |
| *Soseutinterä TB012* | *4248078* | | | *ø280 x 133* | | *1593* |
| *Emulsioterä TB004* | *4248082* | | | *ø98 x 93* | | *2445* |
| *Vispilä TB003* | *4248080* | | | *ø170 x 445* | | *3303* |
| *Perunan soseutinterä TB013* | *4248076* | | | *ø165 x 222* | | *2822* |

*Gigamixer sopii 40-400L Metos-patoihin ilman sekoittajaa ja 150-400L Metos-patoihin sekoittajalla.*


*Soseutinterä TB012 sisältyy toimitukseen.*


*Emulsioterä TB004*


*Vispilä TB003*


*Perunan soseutinterä TB013*

# METOS-SAUVASEKOITTIMET

**Metos-sauvasekoitin** on kätevä, nopea ja turvallinen aputyöväline sekoittamiseen ja soseuttamiseen. Valikoimassamme on seitsemän mallia. MX225, Master MX 91-410 ja SMX 600 Turbo -malleissa on kiinteät sauvat. Junior DMX, Master DMX 410H ja SMX 800 Turbo -mallit ovat irrotettavalla sauvalla ja niihin on saatavissa laaja valikoima vaihdettavia sauvoja. Akkukäyttöinen Dynamix Nomad 190 Junior irrotettavalla sauvalla.

Kaikissa malleissa on suuri kahva, josta saa tukevan otteen. Näin laitetta on helppo pitää halutussa asennossa. Moottorirunko on iskunkestävää muovia, soseutusvarsi ja vispilät ovat ruostumatonta terästä. Irrotettava vispiläosa voidaan pestä astianpesukoneessa. Seinäteline kuuluu vakiotoimitukseen (Nomad 190 -mallissa teline saatavissa erikseen).

***Sauvasekoittimet kiinteällä sauvalla***
**Junior MX 225** -sauvasekoittimen kierrosnopeus on 12000 kierrosta/min. Soseutussauvan pituus on 225 mm, kokonaispituus 505 mm, halkaisija 94 mm ja kokonaispaino 1,7 kg. Suositeltu soseutettavan massan tilavuus on 5-25 litraa.

**Master MX 91-410** -sauvasekoittimen kierrosnopeus on 10500 kierrosta/min. Soseutussauvan pituus on 410 mm, kokonaispituus 715 mm, halkaisija 110 mm ja kokonaispaino 3,4 kg. Suositeltu soseutettavan massan tilavuus on 20-100 litraa.

**SMX 600 Turbo** -sauvasekoittimen kierrosnopeus on 11000 kierrosta/min. Soseutussauvan pituus on 530 mm, kokonaispituus 800 mm ja kokonaispaino 6,1 kg. Suositeltu soseutettavan massan tilavuus on 75-300 litraa. Jatkuva käyttö -toiminto.

***Sauvasekoittimet irrotettavalla sauvalla***
**Dynamix Nomad 190** -sauvasekoittimen kierrosnopeus on 10000 kierrosta/min. Irrotettavan soseutussauvan pituus on 190 mm, kokonaispituus on 480 mm, halkaisija 110 mm ja kokonaispaino ainoastaan 1,5kg. Suositeltu soseutettavan massan tilavuus on 1-8 litraa. Keskimääräinen toimintaaika 20-25 min. Lithium-ion akku (12V, 2000mAh, 250W latausaika 45 min.).Lisävarusteena saatavissa vara-akku ja pöytäteline.



*Pöytäteline Nomad*



*Vispilä Junior DMX 225*



*Emulsioterä Junior DMX 225*



*40-100 litran Metos-patoihin on saatavissa soseutusvarustus sauvasekoittimelle.*



*Nomad 190, irrotettavalla sauvalla*



*Junior MX 225, kiinteällä sauvalla*



*Junior DMX 225, irrotettavalla sauvalla*



*Master MX 91-410, kiinteällä sauvalla*



*Vaihtovarsi*

*Master DMX 410H, irrotettavalla sauvalla*



*SMX 600 Turbo, kiinteällä sauvalla*



*Vaihtovarsi*

*SMX 800 Turbo, irrotettavalla sauvalla*

# METOS-SAUVASEKOITTIMET

**Junior DMX 225** -sauvasekoittimessa on portaattomasti säädettävä kierrosnopeus 3000-12000 kierrosta/min. Irrotettavan soseutussauvan pituus on 225 mm, kokonaispituus 505 mm, halkaisija 94 mm ja kokonaispaino 1,9 kg. Suositeltu soseutettavan massan tilavuus on 5-25 litraa. Lisävarusteena saatavissa vispilä ja emulsioterä.

**Master DMX 410H** -sauvasekoittimessa on portaattomasti säädettävä kierrosnopeus 300-10500 kierrosta/min. Irrotettavan soseutussauvan pituus on 410 mm, kokonaispituus 753 mm, halkaisija 122 mm ja kokonaispaino 4,5 kg. Suositeltu sekoitettavan tai soseutettavan massan tilavuus on 20-100 litraa. Jatkuva käyttö -toiminto. Lisävarusteena saatavissa emulsioterä, vispilä, pure-soseutin, soseutussauva M300 CC lyhyt ja emulsioterä CC lyhyt. Lyhyet terät sopivat erinomaisesti esimerkiksi soseutettaessa tuotteita Vario Cooking Centerissä.

**SMX 800 Turbo** -sauvasekoittimen kierrosnopeus on 11000 kierrosta/min. Irrotettavan soseutussauvan pituus on 680 mm, kokonaispituus 960 mm ja kokonaispaino 6,7 kg. Suositeltu soseutettavan massan maksimitilavuus on 75-300 litraa. Jatkuva käyttö -toiminto. Lisävarusteena saatavissa emulsioterä, soseutussauva M300 CC lyhyt, emulsioterä CC lyhyt.

| Kiinteällä sauvalla | Koodi | Max L | Paino kg | Soseutus-varsi mm | Kierros-nopeus rpm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Junior MX 225 | 4248028 | 25 | 1,7 | 225 | 12000 | 230V 1~0,27 kW 10A | 410 |
| Master MX 91-410 | 4248030 | 100 | 3,4 | 410 | 10500 | 230V 1~0,6 kW 10A | 635 |
| SMX 600 Turbo | 4248032 | 300 | 6,1 | 530 | 11000 | 230V 1~0,85 kW 10A | 1155 |

| Irrotettavalla sauvalla | Koodi | Max L | Paino kg | Soseutus-varsi mm | Kierros-nopeus rpm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nomad 190 | 4248022 | 8 | 1,5 | 190 | 10000 | akku 12V 0,25 kW | 384 |
| Junior DMX 225 | 4248034 | 25 | 1,9 | 225 | 3000-12000 | 230V 1~0,27 kW 10A | 473 |
| Master DMX 410H | 4248040 | 100 | 4,5 | 410 | 3000-10500 | 230V 1~0,6 kW 10A | 761 |
| SMX 800 Turbo | 4248052 | 300 | 6,7 | 680 | 11000 | 230V 1~1,0 kW 10A | 1355 |

| Lisävarusteet | Koodi | Mallille | Sauvan pituus | Kierrosnopeus rpm | Kapasiteetti l | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pöytäteline Dynamic Nomad | 4248024 | Dynamic Nomad | | | | 38 |
| Vara-akku Dynamic Nomad | 4248026 | Dynamic Nomad | | | | 101 |
| Vispilä Junior DMX 225 | 4248036 | Junior DMX 225 | 185 | 600-2500 | 1-5 | 252 |
| Emulsioterä Junior DMX 225 | 4248038 | Junior DMX 225 | 225 | 3000-12000 | 5-40 | 197 |
| Vaihtovarsi DMX 410H | 4248051 | DMX 410H | 410 | 3000-10500 | 5-40 | 310 |
| Emulsioterä DMX 410H | 4248042 | DMX 410H | 410 | 3000-10500 | 5-40 | 357 |
| Vispilä DMX 410H | 4248044 | DMX 410H | 245 | 300-900 | 5-20 | 299 |
| Pure-soseutin DMX 410H | 4248046 | DMX 410H | 420 | 100-600 | 10-30 | 486 |
| Soseutussauva M300 CC lyhyt DMX 410H | 4248048 | DMX 410H | 300 | 3000-10500 | 20-100 | 196 |
| Emulsioterä CC lyhyt DMX 410H | 4248050 | DMX 410H | 300 | 3000-10500 | 5-40 | 314 |
| Vaihtovarsi SMX 800 | 4248059 | SMX 800 | 680 | 11000 | 75-300 | 470 |
| Emulsioterä SMX 800 | 4248054 | SMX 800 | 430 | 11000 | 75-300 | 504 |
| Soseutussauva M300 CC lyhyt SMX 800 | 4248056 | SMX 800 | 300 | 11000 | 40-100 | 235 |
| Emulsioterä CC lyhyt SMX 800 | 4248058 | SMX 800 | 300 | 11000 | 40-100 | 431 |
| Sauvasekoittimen tuki 04-SM6 | 4248010 | | Padan halkaisija max. 600 mm | | | 257 |
| Sauvasekoittimen tuki 04-SM10 | 4248012 | | Padan halkaisija max. 1000 mm | | | 284 |
| Sivutuki | 4248008 | | | | | 131 |

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!



Sauvasekoittimen tuki



Vispilä DMX 410H



Emulsioterä DMX 410H



Pure-soseutin DMX 410H



M300 CC lyhyt DMX 410H



Emulsioterä CC lyhyt DMX 410H



Emulsioterä SMX 800



M300 CC lyhyt SMX 800



Emulsioterä CC lyhyt SMX 800

# METOS BERKEL -LEIKKELEKONEET

**EASY LINE** -sarjan mallit kattavat kaikentyyppiset ammattimaiset leikkelekoneet. Alumiiniseoksinen runko on tyylikäs ja kevyt. Kromiteräksinen terä leikkaa tarkasti ja ohuita viipaleita vähentäen hävikkiä. Sisäänrakennettu teroitin parantaa leikkuuterän tehokkuutta ja kestävyyttä. Siivun ohjain, terän peitelevy ja kelkka voidaan irrottaa helposti puhdistusta varten.



*Easy Line RL300 punaisena, RL 220-300 mallit saatavana myös harmaana, mustana ja valkoisena*

***EASY LINE RL -MALLIT***

- *Sähköinen kompakti leikkelekone, kaunis retrohenkinen malli*
- *Rakenne alumiiniseosta*
- *Kromiteräksinen terä*
- *Tarkka siivun paksuuden säätö*
- *Kelkassa automattinen vapautus*
- *Terän peitelevyn irrotus*
- *Sisäänrakennettu teroitin*
- *Kiinteä leikkuuterän suojus turvalliseen puhdistamiseen*
- *Tilaa tarkkaan puhdistamiseen*

***EASY LINE VS JA GL -MALLIT***

- *Ammattimainen kompaktin kokoinen laite*
- *Käynnistys/pysäytys -napeissa led-valo*
- *Helposti irrotettavat osat: terän peitelevy, kelkka, alumiininen tuotepidike, rosterinen siivun ohjain*
- *Terä 45° kulmassa*
- *Sisäänrakennettu, irrotettava teroitin*
- *Kelkan ohjain muovia*
- *Erittäin monikäyttöset mallit*



*Easy Line VS25*



*Easy Line GL30 Auto*

| Metos | Malli | Koodi | Siivun paksuus | Leikattavan tuotteen koko | Terän Ø | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Easy Line | RL220 | 4080300 | 0-14 mm | 185x160 mm | 220 | 1008 |
| Easy Line | RL250 | 4080302 | 0-14 mm | 185x175 mm | 250 | 1053 |
| Easy Line | RL300 | 4080304 | 0-14 mm | 245x225 mm | 300 | 2062 |
| Easy Line | VS25 | 4080306 | 0-14 mm | 210x125 mm | 250 | 1271 |
| Easy Line | VS30 | 4080308 | 0-14 mm | 210x160 mm | 300 | 1425 |
| Easy Line | GL30 | 4080310 | 0-14 mm | 210x170 mm | 300 | 1798 |
| Easy Line | GL30 AUTO | 4080312 | 0-14 mm | 220x165 mm | 300 | 4515 |



*Volano B114*



*Volano B116*

**VOLANO** -mallit vauhtipyörällä ovat perinteisiä leikkelekoneita kypsin leikkeleiden leikkaamiseen. Historillinen punainen väri kertoo intohimoon ja tarkkuuteen perustuvista artesaanijuurista. Volano-leikkuri sopii ammattikäyttöön, parhaimmillaan se on hienojen prosciuttojen leikkaamisessa.

Volano-leikkelekoneet ovat maalattua aluminiinia ja ruostumattomalla teräksellä korostettuna. Sisäänrakennettu teroitin ja tarkka siivun paksuuden säätö. Kaikkiin malleihin sopiva maalattu jalusta on valurautaa.

***VOLANO -MALLIT***

- *Kuvioitu vauhtipyörä, VLB116A automaattimallissa yhtenäinen vauhtipyörä*
- *Rakenne alumiinia*
- *Siivun ohjain, kelkka ja siivutaso ruostumatonta terästä*
- *Jalat säädettävät, kaksi asentoa*
- *Värit punainen ja musta*

| Metos | Malli | Koodi | Siivun paksuus | Leikattavan tuotteen koko | Terän Ø | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Volano | VLB114 | 4080382 | 0-1.5 mm | 280x215 mm | 320 | 8264 |
| Volano | VLB116 | 4080386 | 0-4 mm | 290x260 mm | 370 | 12285 |
| Volano | VLB116A | 4080390 | 0-7 mm | 290x260 mm | 370 | 18692 |
| Jalusta | VL | 4080392 | | | | 1880 |



*Volano B116A automaattimalli jalustalla.*

# METOS BERKEL -LEIKKELEKONEET

**FUTURA-MALLIT** ovat ammattimaisia leikkelekoneita, suunniteltu ja valmistettu luotettaviksi, tehokkaiksi ja kestämään kovaa käyttöä. Avoin rakenne helpottaa puhdistusta. Sisäänrakennettu teroitin. Kolmannen sukupolven kromiterästä takaa tarkimman leikkaustarkkuuden. Tuotepidike ja puristin leikkaavat tuotteen viimeiseen asti ja minimoivat hävikin määrää.

***FUTURA-MALLIT***
*Ammattilaisen gravitaatiomallit*
- *Kompakti, innovatiivinen muotoilu*
- *Erinomainen suorituskyky*
- *Alumiiniseosrakenne*
- *Kromiterästä ammattilaiteprofiililla*
- *Helppo käyttää huipputeknisten ratkaisujen ansiosta*
- *Sisäänrakennettu tarkka siivun paksuuden säätö*
- *Kelkassa automattinen vapautus*
- *Terän peitelevyn irrotus*
- *Sisäänrakennettu teroitin*
- *Kiinteä leikkuuterän suojus turvalliseen puhdistamiseen*
- *Runsaasti tilaa puhdistuksen helpottamiseksi*



*Futura FTG315*

| Metos | Malli | Koodi | Siivun paksuus | Leikattavan tuotteen koko | Terän Ø | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Futura | FTG280 | 4080314 | 0-17 mm | 252x149 mm | 280 | 2657 |
| Futura | FTG315 | 4080316 | 0-17 mm | 285x215 mm | 315 | 3091 |
| Futura | FTG360 | 4080318 | 0-17 mm | 310x250 mm | 360 | 3570 |

*Myös mallit lihaleikkeleille ja raa'alle lihalle.*

**PLATINUM-MALLIT** ovat ammattimaisia leikkelekoneita, suunniteltu ja valmistettu luotettaviksi, tehokkaiksi ja kestämään kovaa käyttöä. Avoin rakenne helpottaa puhdistusta. Tuotepidikkeen ja puristimen innovatiivinen desing leikkaavat tuotteen viimeiseen asti ja minimoivat hävikin määrää.

***PLATINUM -MALLIT***
*Ammattilaisen gravitaatiomallit*
- *Innovatiivinen muotoilu, pyöristetyt kulmat, pehmeät ergonomiset muodot*
- *Kelkka on 38° asteen kulmassa ja helppo käyttää*
- *Suuri kapasiteetti*
- *0-14 mm portaaton paksuuden säätö*
- *Irrotettava siivun ohjain, teroituspyörä ja terän peitelevy*


*Platinum PEG350G*

| Metos | Malli | Koodi | Siivun paksuus | Leikattavan tuotteen koko | Terän Ø | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Platinum | PEG315G | 4080338 | 0-14 mm | 255x160 mm | 315 | 3852 |
| Platinum | PEG350G | 4080340 | 0-14 mm | 300x195 mm | 350 | 4093 |
| Platinum | PEG370G | 4080342 | 0-14 mm | 300x210 mm | 370 | 4407 |

*Myös mallit lihaleikkeleille ja raa'alle lihalle.*

**SERIES 800 JA 900** ovat ammattimaisia leikkelekoneita, suunniteltu ja valmistettu luotettaviksi, tehokkaiksi ja kestämään kovaa käyttöä. Paljon malleja manuaalisista täysin automaattisiin tietokoneohjattuihin teollisiin malleihin.

***SERIES 800 SCB800***
*Ammattilaisen gravitaatiomalli*
- *Voimakas moottori jatkuvaan käytöön*
- *Soveltuu kaikenlaiseen siivuttamiseen*
- *Rakenne ruostumatonta terästä*
- *Helppokäyttöinen*
- *Helppo puhdistaa*
- *Suuri kapasiteetti*
- *Irrotettava teroitin*
- *Saatavana non-stick -pinnoitteella*

***SERIES 900 SCB936***
*Ammattilaisen täysautomaattimalli*
- *Rakenne ruostumatonta terästä*
- *Soveltuu suurille marketeille ja teolliseen annosteluun*
- *Suuri kapasiteetti*
- *Helppo puhdistaa*
- *Tehokas – voimakas moottori jatkuvaan käytöön*
- *Vaihteisiin perustuva huoltovapaa moottori terän voimasiirtoon*
- *Sisäänrakennettu teroitin*
- *Kova kromiterästä pysyy terävänä*



*SCB800*



*SCB936*

| Metos | Malli | Koodi | Siivun paksuus | Leikattavan tuotteen koko | Terän Ø | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Series 800 | SCB800 | 4080360 | 0-25 mm | 320x225 mm | 330 | 4409 |
| Series 900 | SCB936 | 4080372 | 0-10 mm | 255x195 mm | 350 | 20769 |

# METOS-VAKUUMIPAKKAUSLAITTEET

**Metoksen-vakuumipakkauslaitteista** löydät juuri sinun keittiöösi ja tarpeisiisi sopivan koneen. Vakuumikoneet ovat ruostumattomalla teräsrakenteella varustettuja, hygienisiä ja käyttäjäystävällisiä. Kaikissa malleissa on analoginen viisarimittari vakumoinnin seurantaan.

Compact-sarjan malleissa on digitaalinen ohjaus sekä yksiosainen saumauslista kammion etuosassa. Tämä sarja sisältää ammattilaisen perusmallit vakumointiin.



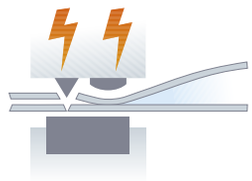

*Metos T2 pöytämalli*



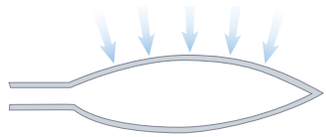

*Täysautomaattinen M2 lattiamalli*

Täysautomaattisissa malleissa on kymmenen erilaista vakumointiohjelmaa, digitaalinen ja helppokäyttöinen ohjaus. Kaikissa malleissa on vakiona tunnistinohjaus, pehmeä vakumointi ja kaksoissaumauslista. Prosessia voidaan seurata kammion läpinäkyvän kannen läpi. Laitteissa on vianetsintäohjelma.

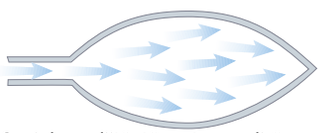
***Täysautomaattimallit:***



*Vakiona leikkaussaumaus. Saumauksessa yli jäänyt osa pussista voidaan repäistä helposti pois.*



*Vakiona pehmeä vakumointi. Menetelmässä kammio ilmataan hitaasti niin, että pakkaus ympäröi tuotteen täydellisesti rikkomatta pussin kalvoa ja jättämättä mitään vekkejä pussiin.*



*Suojakaasuliitäntä saatavana lisävarusteena. Vakumointivaiheen jälkeen pussiin johdetaan suojakaasuseosta lisäämään herkkien tuotteiden säilyvyyttä. Suojakaasu korvaa pussista imetyn ilman.*

| Compact | Koodi | Mitat mm | Kammion mitat mm | Saumauslista mm | Pumppu m³/h | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Metos T2 pöytämalli | 4221527 | 360x500x340 | 280x310x110 | 1 x 280 edessä | 8 | 230V 1~ 0,5 kW 6A | 2352 |
| Metos T3 pöytämalli | 4221529 | 430x550x410 | 320x330x160 | 1 x 320 edessä | 16 | 230V 1~ 0,7 kW 6A | 3077 |
| Jalusta Plus 1 | 4252365 | 450x550x620 | T2 ja T3 -malleille | | | | 410 |

| Täysautomaattiset | Koodi | Mitat mm | Kammion mitat mm | Saumauslista mm | Pumppu m³/h | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Metos T4 pöytämalli | 4221555 | 530x590x460 | 420x370x180 | 1 x 420 edessä | 21 | 230V 1~ 1,3 kW 6A | 4589 |
| Metos M2 lattiamalli | 4221594 | 710x780x1040 | 500x520x220 | 2 x 500 vas. ja oik. | 63 | 400V 3~ 3,3 kW 16A | 8873 |
| Jalusta Plus 2 | 4252370 | 540x590x580 | T4-mallille | | | | 667 |

**Metos vakuumipussit** ovat elintarvikkeiden säilytykseen hyväksyttyjä korkealuokkaisesta PA/PE -materiaalista tehtyjä muovipusseja. Vakuumipussi on tarkoitettu raaka-aineiden vakumointiin ja kylmävarastointiin. Keittopussi on tarkoitettu sous-vide -tuotantoon ja tuotteiden kypsennykseen alle 100°C. Pusseja on saatavissa myös muita kokoja kuin alla olevassa listassa olevat vakiokoot. Pussit toimitetaan laatikoittain.

| Metos | Koodi | Koko mm | | Paksuus | kpl / ltk | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vakuumipussi | 4000080 | 150x200 | | 80 my | 4400 | 389 |
| Vakuumipussi | 4000081 | 200x300 | GN 1/4 | 80 my | 2200 | 310 |
| Vakuumipussi | 4000082 | 300x400 | GN 1/2 | 80 my | 1100 | 273 |
| Vakuumipussi | 4000083 | 400x700 | GN 1/1 | 80 my | 400 | 215 |

| Metos | Koodi | Koko mm | | Paksuus | kpl / ltk | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Keittopussi | 4000084 | 150x200 | | 90 my | 4000 | 614 |
| Keittopussi | 4000085 | 200x300 | GN 1/4 | 90 my | 2000 | 515 |
| Keittopussi | 4000086 | 300x400 | GN 1/2 | 90 my | 1000 | 515 |
| Keittopussi | 4000087 | 300x515 | | 90 my | 600 | 399 |
| Pussitusteline | 4222727 | | | | | 265 |



*Pussitusteline helpottaa annostelua.*

# METOS-SIRKULAATTORIT

***Sous-viden edut***
- *Tuotteen luonnollinen maku säilyy*
- *Tuoreus, väri ja ulkonäkö säilyvät hyvin tarjoiluun saakka*
- *Maut tiivistyvät*
- *Ravintoainepitoisuus säilyy hyvin*
- *Ei kutistumista tai kuivumista*
- *Tyhjiöpakkaamisella pitkä säilymisaika*
- *Kustannussäästöt minimaalisen hävikin vuoksi*

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!



***Sirkulaattori Clip***
- *säätöalue 0-90°C*
- *lämmittää 5-6 L vettä min.*
- *ajastin*
- *helppo kiinnittää*
- *max. 15 litran astialle*



| *Sirkulaattori* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Max. tilavuus* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Clip* | *4144920* | *133x212x330* | *5-6 L* | *206* |

**Sous-vide** on tekniikka, jossa elintarvikkeet ovat tyhjiöpakattuna. Ne kypsennetään hitaasti ja tarkasti oikeassa lämpötilassa. Tällä menetelmällä saadaan säilyvyysaikaa kasvatettua huomattavasti vaikuttamatta makuun ja rakenteeseen. Maut sinetöidään tyhjiöpakkaukseen, jossa tuotteet sitten lämmitetään hitaasti tarjoilulämpötilaan. Ennen esillelaittoa tuote viimeistellään, esimerkiksi ruskistetaan.

Sous-vide -tekniikalla valmistettuja erilaisia komponentteja on helppo kylmävarastoida. Ennen tarjoilua elintarvikkeet kuumennetaan alkuperäisissä tyhjiöpakkauksissa, annokset valmistuvat nopeasti ja pysyvät korkealaatuisina.

***Metos-sirkulaattorit Pearl ja Diamond***
- *Helppo käyttää*
- *Pikakiinnitys astian reunaan*
- *Myös GN-astioihin sopivat mallit*
- *Kätevä kuljettaa mukana, sopii erinomaisesti catering-keittiöille*
- *Korkealaatuiset tuotteet, vahva pumppu*
- *Rst-suojaritilä*
- *Helppolukuinen näyttö*
- *Varoitussignaali jos nestettä häviää tai jos lämpötilojen raja-arvoja ylitetään*
- *Erittäin tarkka lämpötilakontrolli*




***Sirkulaattori Pearl***
- *säätöalue 20-95°C*
- *ylikuumenemissuoja*
- *ajastin hälytyksellä*
- *nestemäärän kontrolli*




***Sirkulaattori Diamond***
- *säätöalue 20-95°C*
- *ylikuumenemissuoja*
- *3 ajastinta hälytyksellä*
- *3 ohjelmoitavaa lämpötilaa*
- *anturiliitäntä*
- *nestemäärän kontrolli*
- *HACCP-valmius*



*Neopreeniteippi*



*Lämpötila-anturi*

| *Sirkulaattori* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Syväys mm* | *Tarkkuus °C* | *Näytön erottelu* | *Max. tilavuus L* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Pearl* | *4163600* | *133x212x330* | *165* | *±0,03* | *0,1* | *58* | *230V 1~ 2,0 kW 10A* | *1496* |
| *Diamond* | *4163602* | *133x212x330* | *165* | *±0,03* | *0,01* | *58* | *230V 1~ 2,0 kW 10A* | *2752* |
| *Pearl Z* | *4163604* | *339/550x190x330* | *165* | *±0,03* | *0,1* | *58* | *230V 1~ 2,0 kW 10A* | *1789* |
| *Diamond Z* | *4163606* | *339/550x190x330* | *165* | *±0,03* | *0,01* | *58* | *230V 1~ 2,0 kW 10A* | *2968* |

| *Sirkulaattori ja haude* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Tilavuus L* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Pearl S* | *4163608* | *332x577x374* | *19* | *2308* |
| *Pearl M* | *4163610* | *332x577x424* | *27* | *2494* |
| *Diamond S* | *4163616* | *332x577x374* | *19* | *3451* |
| *Diamond M* | *4163618* | *332x577x424* | *27* | *3434* |
| *Osastoritilä S* | *4163624* | | | *77* |
| *Osastoritilä M* | *4163626* | | | *88* |

| *Lisävarusteet* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Lämpötila-anturi* | *4163632* | *Diamond-mallille* | *410* |
| *Lämpömittari* | *4163634* | *Käsikäyttöinen, hälytys* | *242* |
| *USB-kaapeli* | *4163640* | | *173* |
| *RS232-kaapeli* | *4163642* | | *62* |
| *HACCP-ohjelmisto* | *4163636* | | *80* |
| *Neopreeniteippi* | *4163644* | | *103* |

# Keittolaitteet






metos

# METOS MARVEL -PAINEKEITTOKAAPPI



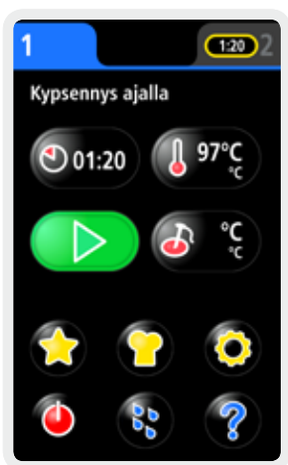

*Yksikammioinen Metos Marvel E1*

**Metos Marvel** -painekeittokaapin avulla sulatat, lämmität ja kypsennät nopeasti myös hellävaraisuutta vaativat tuotteet. Metos Marvelin höyrynkehitin tuottaa tuoretta ja hygieenistä 40-120°C asteista höyryä.

Metos Marvel on saatavana kahdessa koossa, 4 tai 8 GN1/1-65 astialle. Kammio on haponkestävää ruostumatonta terästä. Kaksikammioisessa mallissa molempia kammioita voidaan käyttää yhtä aikaa eri tuotteiden valmistamiseen. Laite on varustettu kypsennysanturilla ja siinä voidaan hyödyntää delta-T ja sous-vide -kypsennysmenetelmää.

Suuri kahva on suunniteltu käytettäväksi yhdellä kädellä. Ovessa on turvakytkin, niin että sitä ei voida avata kun kammiossa on painetta. Suurella ja selkeällä kosketusnäytöllä suosikkireseptit voidaan tallettaa muutamassa sekunnissa. Metos Marvelin 12 erilaista "Valmis" -ääntä kertovat eri ruokalajien valmistumisesta ja näytön värikoodit kertovat käyttäjälle jo kaukaa koska on aika seuraavaan täyttöön.

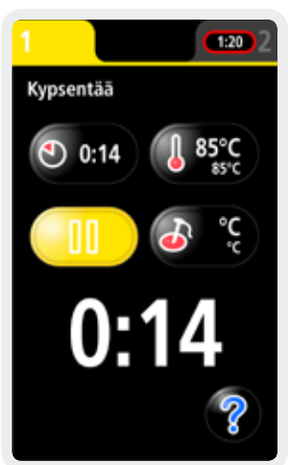
Metos Marvel on varustettu automaattisilla muistutuksilla laitetta suojelevista puhdistus- ja huoltotoimenpiteistä. Laitteen etulaatikossa on USB-portti, josta voidaan tallentaa reseptikirjastoja ja asentaa laitteeseen ohjelmistopäivityksiä. Sisäänkelautuva käsisuihku optiona.



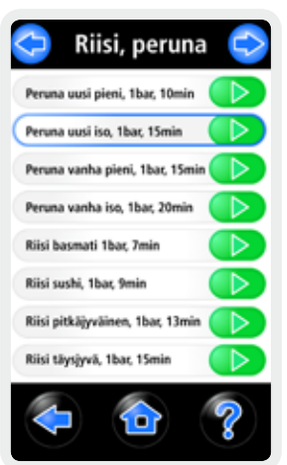

*Helppo visuaalinen kosketusnäyttö*




*Käyttäjää opastava näyttö*




*Jäljellä oleva aika näkyy kauas*




*Suosikit nopeuttavat käyttöä*

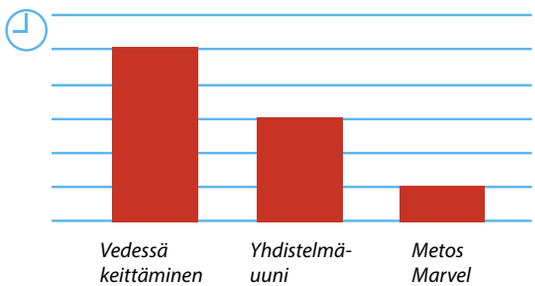







# METOS MARVEL -PAINEKEITTOKAAPPI

Nopeutensa ansiosta se on oiva apuväline mm. yllättäviin kysynnän vaihteluihin. Monista erilaisista komponenteista koostuvia aterioita voidaan valmistaa hetkessä lisää, koska Metos Marvel ei tarvitse juurikaan esilämmitystä ja siinä voidaan kypsentää useita erilaisia ruokia samanaikaisesti. Maut eivät siirry ruoasta toiseen.






- *Kypsentäminen paineellisessa höyryssä on 2-5 kertaa nopeampaa kuin kypsentäminen vedessä tai paineettomassa höyryssä*
- *Helppokäyttöinen kosketusnäyttö*
- *Helppo puhdistaa*
- *Irrotettavat GN-johteet*
- *Turvallinen, nopeasti ja helposti yksiotekahvalla suljettava ja aukaistava ovi*
- *Nopeasti paineella kypsentäminen säästää energiaa*
- *Kypsennysmittari helpottaa kypsennystä*



| Ohjeaikoja | 0 bar | 0,5 bar | 1 bar |
|---|---|---|---|
| Peruna | 40 min | 20 - 25 min | 15 - 20 min |
| Parsakaali | 10 - 12 min | 5 - 6 min | 3 - 4 min |
| Herne (pakaste) | 4- 5 min | 2 - 3 min | 1 - 2 min |
| Kana 1 kg | 150 min | 80 min | |
| Kuutioitu keittoliha | 90 min | 30 - 40 min | |
| Kokonainen kala 1 kg | 20 min | 15 min | 10 - 15 min |
| Kalamureke | 35 min | 25 min | 20 min |
| Makaroni | 15 - 16 min | 10 min | 8 min |
| Riisi | 15 - 16 min | 12 min | 8 min |
| Paahtovanukas | | 25 min | |
| Kaali-jauhelihapata | 75 min | 35 min | 20 min |
| Maksalaatikko (kuumennus) | 90 min | 45 - 50 min | 35 min |
| Palapaisti (kuumennus) | 65 min | 35 min | 20 min |

| Metos | Koodi | Kapasiteetti | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Marvel E1 yksi kammio | 4222850 | 4 x GN 1/1-65 mm | 800x900x1520 | 400V 3NPE 50Hz 28kW 50A | 19085 |
| Marvel E2 kaksi kammiota | 4222852 | 8 x GN 1/1-65 mm | 1385x900x1520 | 400V 3NPE 50Hz 56kW 100A | 24510 |

| Optio | | |
|---|---|---|
| Käsisuihku | 4215246 | 515 |

*Asennuskuva sivulla 545.*

# METOS VIKING

**Metos Viking -keittopata** on tehokas ja helppokäyttöinen perustyöväline lähes jokaiseen ammattikeittiöön keittojen, kastikkeiden, pataruokien ja muiden nestepitoisten ruokien nopeaan valmistamiseen. Höyrytila ulottuu padan yläreunaan asti (tehokkuus) ja sähköinen kallistus helpottaa padan tyhjennystä. Patoja voi asentaa riviksi ilman tukijalkaa välissä, keskenään tai muiden Metos-patojen kanssa.

- ***rakenne ruostumatonta terästä; padan sisäpinta haponkestävää terästä***
- ***portaaton lämpötilansäätö, max. +120 °C***
- ***maksimikäyttöpaine vaipassa 1,0 bar***
- ***sähköinen kallistusmekanismi***

***Vakiovarusteet***
- *40-100L irrallinen umpikansi*
- *150-400L saranoitu kansi*
- *vesikaluste*
- *erillinen mittatikku*
- *ripustuskoukku varusteille padan molemmissa jaloissa (yksittäinen pata)*



# METOS VIKING COMBI



**Metos Viking Combi** on vahvalla sekoittimella varustettu kombipata monipuoliseen ammattimaiseen ruokatuotantoon. Sekoittimen avulla voit valmistaa monia ruokia alusta loppuun samassa laitteessa. Sekoitin tehostaa lämmön siirtymistä ja tuotteet kypsyvät nopeammin ja tasaisemmin. Raskas käsintehtävä sekoitustyö vähenee oleellisesti. Monipuoliset sekoitusominaisuudet mahdollistavat mm. jauhelihan murustuksen ja perunoiden soseuttamisen.

- ***rakenne ruostumatonta terästä; padan sisäpinta haponkestävää terästä***
- ***portaaton lämpötilansäätö, max. +120 °C***
- ***maksimikäyttöpaine vaipassa 1,0 bar***
- ***sähköinen kallistusmekanismi***
- ***patasekoitin: portaaton sekoitusnopeus 20-110 rpm, kaksi sekoitusohjelmaa (hellävarainen keitto-ohjelma, voimakas soseutusohjelma)***
- ***sekoitus suunnanvaihdolla***
- ***sekoitinmela, jossa helposti irrotettavat konepestävät kaapimet***

***Vakiovarusteet***
- *saranoitu irrotettava turvaritiläkansi*
- *vesikaluste*
- *erillinen mittatikku*
- *ripustuskoukku varusteille padan molemmilla sivuilla (yksittäinen pata)*

# METOS VIKING JA VIKING COMBI



*Saranakansi on vakiona 150-400-litraisissa Viking-padoissa ilman sekoitinta*

| Metos | Koodi | Nettotilavuus l | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Viking 40E | 4215340 | 40 | 1047x750x1020 | 400V3N~ 9 kW 16A | 9255 |
| Viking 60E | 4215341 | 60 | 1047x750x1020 | 400V3N~ 10,5 kW 16A | 9598 |
| Viking 80E | 4215343 | 80 | 1154x750x1020 | 400V3N~ 12 kW 20A | 10271 |
| Viking 100E | 4215344 | 100 | 1154x805x1020 | 400V3N~ 16 kW 25A | 10717 |
| Viking 150E | 4215345 | 150 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 20 kW 32A | 16130 |
| Viking 200E | 4215346 | 200 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 30 kW 50A | 16340 |
| Viking 300E | 4215850 | 300 | 1560x1165x1220 | 400V3N~ 40 kW 63A | 25018 |
| Viking 400E | 4215851 | 400 | 1560x1165x1220 | 400V3N~ 57,6 kW 100A | 31272 |

*Myös höyrylämmitteiset mallit saatavilla.*

| Tehdasoptiot Viking-pataan | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Saranakansi 40-60 | 4215355 | 1116 |
| Saranakansi 80-100 | 4215356 | 1096 |



*Turvaritiläkansi on vakiona Viking Combi -padoissa.*

| Metos | Koodi | Nettotilavuus l | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Viking Combi 40E SGL | 4215939 | 40 | 1047x750x1020 | 400V3N~ 11 kW 25A | 16434 |
| Viking Combi 60E SGL | 4215940 | 60 | 1047x750x1020 | 400V3N~ 12,5 kW 25A | 17287 |
| Viking Combi 80E SGL | 4215941 | 80 | 1154x750x1020 | 400V3N~ 14 kW 32A | 17988 |
| Viking Combi 100E SGL | 4215942 | 100 | 1154x805x1020 | 400V3N~ 18 kW 32A | 18633 |
| Viking Combi 150E SGL | 4215943 | 150 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 23,6 kW 50A | 23083 |
| Viking Combi 200E SGL | 4215944 | 200 | 1360x940x1040 | 400V3N~ 33,6 kW 63A | 23280 |
| Viking Combi 300E SGL | 4215945 | 300 | 1560x1165x1220 | 400V3N~ 43,6 kW 80A | 30008 |
| Viking Combi 400E SGL | 4215946 | 400 | 1560x1165x1220 | 400V3N~ 62 kW 100A | 37254 |

*Asennuskuva sivulla 546-547.*

| Lisävarusteet Viking Combi -pataan | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Vispausritilä 40-60 | 4211203 | 95 |
| Vispausritilä 80-100 | 4211193 | 158 |
| Vispausritilä 150-200 | 4211186 | 194 |
| Vispausritilä 300 | 4211179 | 247 |
| Vispausritilä 400 | 4215872 | 268 |

***Viking ja Viking Combi -patojen lisävarusteet:***

| Asennuskehykset yksittäiset padat | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Pinta-asennuskehys, 40-100 | 4215837 | 494 |
| Pinta-asennuskehys, 150-400 | 4215839 | 509 |
| Valuasennuskehys, 40-100 | 4215838 | 557 |
| Valuasennuskehys, 150-400 | 4215840 | 604 |

| Asennuskehykset ryhmään asennettava | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Pinta-asennuskehys, 40-100 | 4215845 | 280 |
| Pinta-asennuskehys, 150-400 | 4215843 | 300 |
| Valuasennuskehys, 40-100 | 4215846 | 289 |
| Valuasennuskehys, 150-400 | 4215844 | 320 |

| Tehdasoptiot | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Käsisuihku Viking/Culino | 4215246 | 515 |
| Järeä käsisuihku Viking/Culino | 4222176 | 746 |
| Automaattinen vedentäyttö | 4215825 | 1671 |
| Ruoan lämpötilanäyttö [1] | 4215379 | 568 |
| Manuaalinen jäähdytys verkostovedellä (C1) [2] | 4215249 | 903 |
| Omavalvontavalmius | 4213095 | 457 |
| Langaton HACCP -anturi | 4008006 | 650 |

| Lisävarusteet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Siivilälevy 40-60 | 4211517 | 373 |
| Siivilälevy 80-100 | 4211524 | 389 |
| Siivilälevy 150-200 | 4211997 | 404 |
| Siivilälevy 300-400 | 4212013 | 425 |
| Siivilälevyn jatkopala 300-400 | 4212006 | 205 |
| Kaatonokan kavennin 150-200 | 4212743 | 242 |
| Kaatonokan kavennin 300-400 | 4212768 | 242 |
| Perunatikku Soft 670 | 4000031 | 20 |
| Kaatotaso | 4000012 | 438 |

[1] sisältää omavalvontavalmiuden
[2] vaatii käsisuihkun

***Tyhjennyshanat sivulla 85.***

***Katso lisävarusteita s. 86.***

| Pesutyökalu | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Padan pesutyökalu 60 L | 4222728 | 625 |
| Padan pesutyökalu 80 L | 4222729 | 677 |
| Padan pesutyökalu 100 L | 4222730 | 730 |
| Padan pesutyökalu 150 L | 4222731 | 803 |
| Padan pesutyökalu 200 L | 4222732 | 835 |
| Padan pesutyökalu 300 L | 4222733 | 940 |
| Padan pesutyökalu 400 L | 4222734 | 1045 |

| Apuvaunuja | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Monitoimivaunu MPT-450, GN1/1 | 4554132 | 490 |
| Melapidike MPT-450 -vaunuun | 4215990 | 546 |
| Vesiohjain MPT-450 -vaunuun | 4000009 | 662 |
| Monitoimivaunu MPT-2/450, GN2/1 | 4554133 | 730 |
| Patatarvikevaunu | 4554564 | 903 |

***Metos IoLiving, katso sivu 27.***





# Metos Culino & Culino Combi

**Culino- ja Culino Combi -padat** ovat varma ja turvallinen valinta ammattikeittiön perustuotantovälineiksi. Patojen monipuoliset käyttömahdollisuudet keventävät raskaita töitä. Kun kokonaisia työvaiheita jää pois, henkilökunnalta vapautuu aikaa muuhun. Pohjasekoitin tekee helposti sen, mikä ennen jouduttiin tekemään käsin. Culinolla teet paljon!

**Culino – tarkkaan, hallittuun ja helppoon keittämiseen**
Elektroninen lämpötilansäätö huolehtii siitä, että ruoka kypsyy tarkasti oikeassa lämpötilassa. Digitaalisen näytön avulla lämpötila on helppo asettaa alusta asti oikeaksi. Turvallinen sähkökallistus helpottaa padan tyhjennystä ja kokonaan padan ympäri ulottuva lämpöeristys vähentää hukkalämpöä ja parantaa työturvallisuutta.

**Culino Combi – sekoittava pata monipuoliseen tuotantoon**
Metos Culino Combissa sekoitat kylmät ja lämpimät ruoat tehokkaasti. Kun varustat padan vielä jäähdytyksellä, käytössäsi on todella monipuolinen tuotantoväline, jolla ruoka valmistuu alusta loppuun samassa laitteessa ilman raskaita siirtoja. Voit keittää, sekoittaa ja jäähdyttää (jäähdytys lisävaruste) melkein mitä tahansa ja milloin tahansa. Metos Culino Combi joustaa tarpeittesi mukaan ja luo sinulle aivan uusia mahdollisuuksia kehittää ruokatuotantoasi. Pohjasekoitin on helppokäyttöinen. Sen avulla voit hämmentää hellävaraisesti, soseuttaa perunasoseen, murustaa jauhelihan tai vaivata taikinaa. Automaattiset ohjelmat tekevät monet tuotteet lopullista silausta vaille valmiiksi.






*Culino Combi -padoissa on vakiovarusteena kätevä turvaritiläkansi. Koko jousikevennetty kansi irtoaa pikalukituksella nostovarrestaan.*



*Culino Combi -padoissa on vahva, huoltovapaa, kahteen suuntaan pyörivä pohjasekoitin.*

# METOS CULINO & CULINO COMBI

*Culino Combissa on pohjasekoitin. Sekoitin on helppo nostaa puhtaasta nostokahvasta. Irrotettavat kaapimet. Sekoitintyökalu ja kaapimet voidaan pestä astianpesukoneessa. Culino-perusmallissa ei ole sekoittajaa.*

*Kansi on kestävää, ruostumatonta terästä. Culino Combin kannessa on turvaritilä, joka mahdollistaa raaka-aineiden ja veden lisäämisen samanaikaisesti sekoittaen. Puhdistamisen helpottamiseksi turvaritilä ja kannen umpiosa ovat irrotettavia. Culinossa on umpikansi.*



*Culino Combi 40-100L -patoihin on saatavana soseutusvarustus.*

*Käsisuihku lisävarusteena.*

*Neljä valmista sekoitusohjelmaa*




*Culino on liitettävissä ryhmäksi Proveno tai Viking -patojen kanssa. Näin säästetään tilaa ja voidaan rakentaa juuri tarpeenmukainen kokonaisuus.*

*Selkeät omat paino-näppäimet jokaiselle toiminnolle. Kokoa optioista tarvitsemasi kokonaisuus.*

*Turvallinen, sähköinen kallistus. 300-400-litran padoissa on hydraulinen kallistus.*




*Culino- ja Culino Combi -pataan saa lisävaru-steena pesusuihkun. Käyttäjää kohti kallistettu ergonominen käyttöpaneeli.*



*Laaja pinta-ala sekoittaa joka puolelta.*

ioLiving

***Katso sivu 27.***




***Metos IoLiving on täysin automatisoitu ja langaton seurantajärjestelmä, joka mahdollistaa ammattikeittiön omavalvontatietojen reaaliaikaisen valvonnan ja rekisteröinnin.***

# Metos Culino



- ***rakenne ruostumatonta terästä; padan sisäpinta haponkestävää terästä***
- ***portaaton lämpötilansäätö, max. +120 °C***
- ***maksimikäyttöpaine vaipassa 1,0 bar***
- ***sähköinen kallistusmekanismi***
- ***pataosa kokonaan eristetty***

***Vakiovarusteet***
- *40-100L irrallinen umpikansi*
- *150-400L saranoitu kansi*
- *vesikaluste*
- *erillinen mittatikku*
- *ripustuskoukku varusteille padan molemmissa jaloissa (yksittäinen pata)*



| ***CULINO*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Culino 40E* | *4215202* | *1047x750x1020* | *400V3N~ 12 kW 20A* | *10078* |
| *Culino 60E* | *4215203* | *1047x750x1020* | *400V3N~ 12 kW 20A* | *10068* |
| *Culino 80E* | *4215204* | *1154x750x1020* | *400V3N~ 16 kW 25A* | *10492* |
| *Culino 100E* | *4215205* | *1154x805x1020* | *400V3N~ 16 kW 25A* | *11632* |
| *Culino 150E* | *4215206* | *1360x940x1040* | *400V3N~ 20 kW 32A* | *14385* |
| *Culino 200E* | *4215207* | *1360x940x1040* | *400V3N~ 30 kW 50A* | *15960* |
| *Culino 300E* | *4215243* | *1560x1165x1220* | *400V3N~ 40 kW 63A* | *19425* |
| *Culino 400E* | *4215722* | *1560x1165x1220* | *400V3N~ 57,6 kW 100A* | *28934* |

*Myös höyrylämmitteiset mallit saatavilla.*

*Asennuskuva sivulla 546-547.*

| ***Asennuskehykset yksittäisille padoille*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Pinta-asennuskehys, 40-100* | *4215837* | *494* |
| *Pinta-asennuskehys, 150-400* | *4215839* | *509* |
| *Valuasennuskehys, 40-100* | *4215838* | *557* |
| *Valuasennuskehys, 150-400* | *4215840* | *604* |

| ***Asennuskehykset ryhmään asennettava*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Pinta-asennuskehys, 40-100* | *4215845* | *280* |
| *Pinta-asennuskehys, 150-400* | *4215843* | *300* |
| *Valuasennuskehys, 40-100* | *4215846* | *289* |
| *Valuasennuskehys, 150-400* | *4215844* | *320* |

| ***Tehdasoptiot*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Käsisuihku Viking/Culino* | *4215246* | *515* |
| *Järeä käsisuihku Viking/Culino* | *4222176* | *746* |
| *Automaattinen vedentäyttö* | *4215245* | *1712* |
| *Ajastin* | *4215248* | *1019* |
| *Manuaalinen jäähdytys verkostovedellä (C1)* [1)] | *4215249* | *903* |
| *Omavalvontavalmius* | *4213095* | *457* |
| *Langaton HACCP -anturi* | *4008006* | *650* |

[1)] *vaatii käsisuihkun*

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Siivilälevy 40-60* | *4211517* | *373* |
| *Siivilälevy 80-100* | *4211524* | *389* |
| *Siivilälevy 150-200* | *4211997* | *404* |
| *Siivilälevy 300-400* | *4212013* | *425* |
| *Siivilälevyn jatkopala 300-400* | *4212006* | *205* |
| *Kaatonokan kavennin 150-200* | *4212743* | *242* |
| *Kaatonokan kavennin 300-400* | *4212768* | *242* |
| *Perunatikku Soft 670* | *4000031* | *20* |
| *Kaatotaso* | *4000012* | *438* |

***Manuaalinen jäähdytys verkostovedellä***
*Käyttäjä liittää käsisuihkun letkun vaipan "vesi sisään" -liitäntään, sekä asettaa vesikalusteen ja vaipan "vesi sisään"- ja "vesi ulos"-venttiilit ennen ja jälkeen jäähdytyksen.*

***Tyhjennyshanat sivulla 85.***

***Katso lisävarusteita s. 86.***

# Metos Culino Combi



- ***rakenne ruostumatonta terästä; padan sisäpinta haponkestävää terästä***
- ***portaaton lämpötilansäätö, max. +120 °C***
- ***maksimikäyttöpaine vaipassa 1,0 bar***
- ***sähköinen kallistusmekanismi***
- ***pataosa kokonaan eristetty***
- ***patasekoitin: portaaton sekoitusnopeus 20-110 rpm***
- ***neljä valmista sekoitusohjelmaa***
- ***automaattinen suunnanvaihto***
- ***sekoitinmela, jossa helposti irrotettavat konepestävät kaapimet***

***Vakiovarusteet***
- *saranoitu irrotettava turvaritiläkansi*
- *vesikaluste*
- *erillinen mittatikku*
- *ripustuskoukku varusteille padan molemmilla sivuilla (yksittäinen pata)*

| ***CULINO COMBI*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Culino Combi 40E SGL* | *4215947* | *1047x750x1020* | *400V3N~ 14 kW 32A* | *15540* |
| *Culino Combi 60E SGL* | *4215948* | *1047x750x1020* | *400V3N~ 14 kW 32A* | *15645* |
| *Culino Combi 80E SGL* | *4215949* | *1154x750x1020* | *400V3N~ 18 kW 32A* | *16065* |
| *Culino Combi 100E SGL* | *4215950* | *1154x805x1020* | *400V3N~ 18 kW 32A* | *17052* |
| *Culino Combi 150E SGL* | *4215951* | *1360x940x1040* | *400V3N~ 23,6 kW 50A* | *20060* |
| *Culino Combi 200E SGL* | *4215953* | *1360x940x1040* | *400V3N~ 33,6 kW 63A* | *22470* |
| *Culino Combi 300E SGL* | *4215954* | *1560x1165x1220* | *400V3N~ 43,6 kW 80A* | *26040* |
| *Culino Combi 400E SGL* | *4215955* | *1560x1165x1220* | *400V3N~ 62 kW 100A* | *29820* |

*Myös höyrylämmitteiset mallit saatavilla.*

*Asennuskuva sivulla 546-547.*

***Tyhjennyshanat sivulla 85.***

***Katso lisävarusteita s. 86.***

***Automaattinen jäähdytys verkostovedellä***
*Valitse ruoan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – siinä kaikki. Automaattinen jäähdytysveden tyhjennys jäähdytyksen jälkeen.*

| ***Asennuskehykset yksittäisille padoille*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Pinta-asennuskehys, 40-100* | *4215837* | *494* |
| *Pinta-asennuskehys, 150-400* | *4215839* | *509* |
| *Valuasennuskehys, 40-100* | *4215838* | *557* |
| *Valuasennuskehys, 150-400* | *4215840* | *604* |

| ***Asennuskehykset pataryhmä*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Pinta-asennuskehys, 40-100* | *4215845* | *280* |
| *Pinta-asennuskehys, 150-400* | *4215843* | *300* |
| *Valuasennuskehys, 40-100* | *4215846* | *289* |
| *Valuasennuskehys, 150-400* | *4215844* | *320* |

| ***Tehdasoptiot*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Käsisuihku Viking/Culino* | *4215246* | *515* |
| *Järeä käsisuihku Viking/Culino* | *4222176* | *746* |
| *Automaattinen vedentäyttö* | *4215245* | *1712* |
| *Ajastin* | *4215248* | *1019* |
| *Ruoan lämpötilaohjaus [1)]* | *4215856* | *383* |
| *Manuaalinen jäähdytys verkostovedellä (C1) [2)]* | *4215249* | *903* |
| *Automaattinen jäähdytys verkostovedellä (C2) [3)]* | *4215855* | *4053* |
| *Omavalvontavalmius* | *4213095* | *457* |
| *Langaton HACCP -anturi* | *4008006* | *650* |

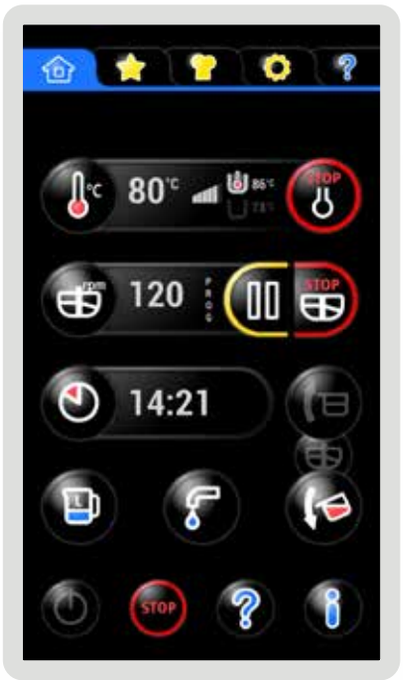
*[1)] sisältää omavalvontavalmiuden*
*[2)] vaatii käsisuihkun*
*[3)] sisältää ruoan lämpötilaohjauksen ja omavalvontavalmiuden*

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Siivilälevy 40-60* | *4211517* | *373* |
| *Siivilälevy 80-100* | *4211524* | *389* |
| *Siivilälevy 150-200* | *4211997* | *404* |
| *Siivilälevy 300-400* | *4212013* | *425* |
| *Siivilälevyn jatkopala 300-400* | *4212006* | *205* |
| *Kaatonokan kavennin 150-200* | *4212743* | *242* |
| *Kaatonokan kavennin 300-400* | *4212768* | *242* |
| *Vispausritilä 40-60* | *4211203* | *95* |
| *Vispausritilä 80-100* | *4211193* | *158* |
| *Vispausritilä 150-200* | *4211186* | *194* |
| *Vispausritilä 300* | *4211179* | *247* |
| *Vispausritilä 400* | *4215872* | *268* |
| *Perunatikku Soft 670* | *4000031* | *20* |
| *Kaatotaso* | *4000012* | *438* |

| ***Pesutyökalu*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Padan pesutyökalu 60 L* | *4222728* | *625* |
| *Padan pesutyökalu 80 L* | *4222729* | *677* |
| *Padan pesutyökalu 100 L* | *4222730* | *730* |
| *Padan pesutyökalu 150 L* | *4222731* | *803* |
| *Padan pesutyökalu 200 L* | *4222732* | *835* |
| *Padan pesutyökalu 300 L* | *4222733* | *940* |
| *Padan pesutyökalu 400 L* | *4222734* | *1045* |

# Metos Proveno on helposti lähestyttävä ja selkeä

## ...mutta sitä voi hallita TODELLA MONIPUOLISESTI




*Ohjaava ja neuvova kosketusnäyttö selkein symbolein.*




*Tilannenäyttö kertoo kauas mikä vaihe padassa on menossa. Äänisignaali ja näyttö kertovat, kun tarvitaan toimenpiteitä.*

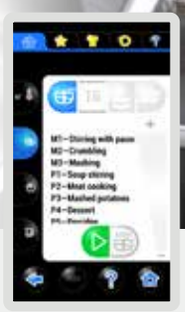




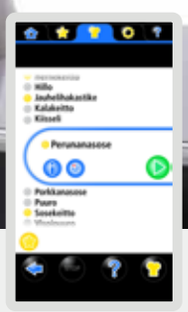

*Lämpötilan ja tehon perussäätö.*



*ADVANCED-ohjaus täsmällisesti sekä ruoan lämpötilan että vaipan lämpötilan mukaan, ja niiden erotuksen mukaan.*



*Valmiit sekoituskuviot eri tyyppiseen sekoittamiseen.*




*Valmiit ohjelmat perusruokiin. Ohjelmiin saa ohjeikkunat reseptille ja äänimerkit kun on aika toimenpiteille.*

# METOS PROVENO



*Vahva, huoltovapaa, kahteen suuntaan pyörivä monitoimisekoitin kaikkeen sekoitukseen, myös vispaus. Saatavana myös Heavy duty -sekoitin vielä raskaampaan käyttöön.*

*Korkealle nostettu käyttöpaneeli on todella helppokäyttöinen ja näkyvä. Ylhäällä se on suojassa kolhuilta ja vahinkopainalluksilta.*






*Vedentäyttöhana padan reunalla toimii myös kallistettaessa.*



*Kallistuskorkeus 600 mm. Pata on ergonominen ja helppo tyhjentää, kun monitoimivaunu mahtuu nokan alle.*



*Sisäänkelautuva käsisuihku tai joku muu suihkuvaihtoehdoista (optio).*

# Ohjelmointi helposti padan kosketusnäytöltä

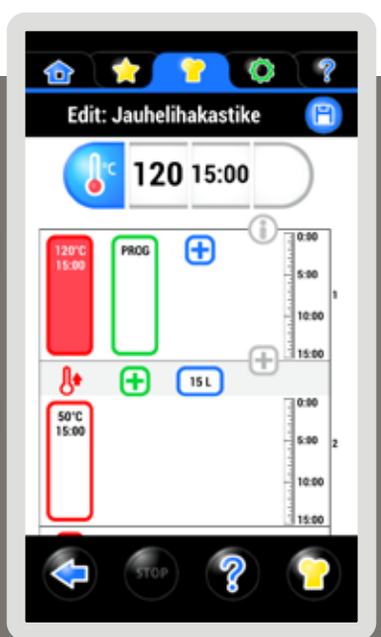
**Ohjelmointi** on nyt Provenossa vakiona. Ohjelmia voidaan tallentaa rajaton määrä ja niissä voi olla vaiheita rajaton määrä. Ohjelmointi tapahtuu helposti suoraan padan kosketusnäytöllä. Padassa on valmiina paljon perusohjelmia ruoan valmistukseen ja niitä on helppo itse muokata ja tallentaa omiksi versioiksi raaka-ainetietoineen. Kaikki padan toiminnot voidaan viedä myös ohjelmiin. Suosikkisivut ohjelmille, jotka voidaan jakaa myös esimerkiksi aihealueen mukaan, esim. perunaruoat.




## Vinkki

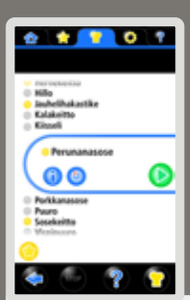
*Valmiit ohjelmat voidaan ajastaa päiväyksen ja kellonajan mukaan, esim. maanantaiaamun puuro valmiiksi.*






*Kaikki padan toiminnot voidaan viedä ohjelmiin*

*Ohjelmien ajastettu käynnistys päiväys/ kellonaika*

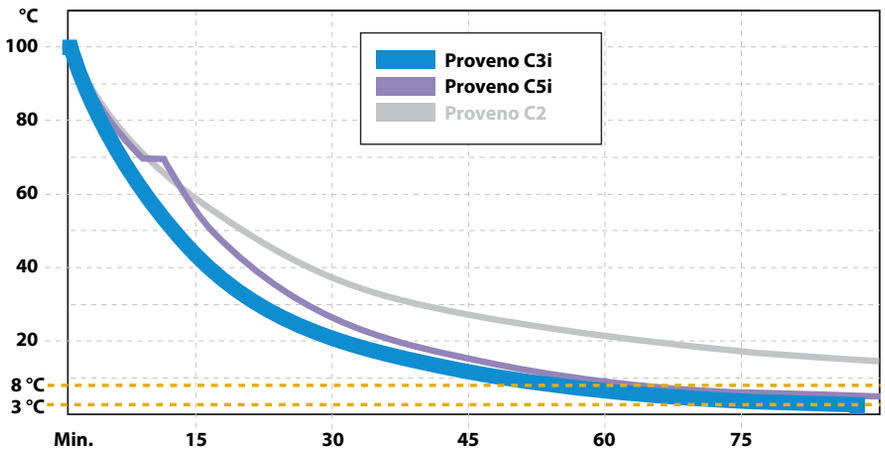


*Suosikkisivu, johon voidaan tallentaa käytetyimmät ohjelmat esim. aihealueen mukaan*



*Infoikkunoihin voidaan lisätä esim. omia raaka-ainetietoja*

# Provenon automaattinen jäähdytys
## on uudella tasolla ja nopeampi kuin koskaan










**Automaattinen jäähdytys:** valitse ruoan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – siinä kaikki. Automaattinen jäähdytysveden tyhjennys vaipasta jäähdytyksen jälkeen. Ruoan lämpötila on näytössä koko jäähdytyksen ajan, automaattinen höyrynlauhdutus jäähdytyksen alussa, jäähdytyksen keskeytys, lopetus ja tavoitelämpötilan muuttaminen jäähdytyksen aikana. Energian säästämiseksi automaattinen jäähdytyksen keskeytys, jos ruoka ei enää jäähdy. Kylmänäpitotoiminto pitää tuotteen asetetussa lämpötilassa.

### Jäähdytys verkostovedellä

**Automaattinen jäähdytys verkostovedellä C2**

Valitse ruoan tavoitelämpötila ja käynnistä jäähdytys – siinä kaikki.

### Jäähdytys jääpankilla

**Automaattinen jäävesijäähdytys C3i**

Jäävesi kiertää padan vaipassa ja jäävesilaitteen välillä (suljettu kierto).

**Automaattinen yhdistelmäjäähdytys C5i**

Jäähdytys aloitetaan verkostovedellä, kun lämpötilaero on suuri ja sitä jatketaan jäävedellä, kun lämpötilaero on pienentynyt. Jäävesi kiertää padan vaipassa ja jäävesilaitteen välillä.

## Vinkki

*Satsita jo illalla kylmät tai jäiset ainekset pataan. Laita jäähdytys ja reseptiohjelma päälle ja ruoka on valmista ajastuksen mukaan.*

# Todelliseen reaaliaikaiseen lämpötilaan perustuva ProTemp -lämpötilaohjaus

**ProTemp -lämpötilaohjaus** auttaa sinua valmistamaan kaikkein hankalimmatkin ruokalajit vaivattomasti. Voit säätää ruoan lämpötilan, vaipan lämpötilan tai molempien lämpötilan. Delta-T-kypsennyksen avulla vähennetään hävikkiä ja voidaan kypsentää sitkeät osat mureiksi pitkään hauduttamalla.

Näet ruoan ja vaipan todellisen lämpötilan reaaliaikaisesti koko ajan keittäessäsi ja jäähdyttäessäsi. Kaikki lämpötilatiedot tallennetaan ja ne on ladattavissa USB-tikulle omavalvontaa varten.



*Sous-vide*



*Matalalämpökypsennys*



*Suklaan sulatus*



*Maitopohjaiset puurot*



*Taikinoiden vaivaus ja nostatus*



*Kylmävalmistus jälkiruoat*

# Langaton lämpötilanseuranta

## Metos ioLiving keittiön omavalvontaan

**Metos ioLiving** on langaton, helppokäyttöinen ja nopeasti käyttöön otettava lämpötilanseurantajärjestelmä, joka mahdollistaa elintarviketurvallisuuden ja laadun varmistamisen helposti ja tehokkaasti. Metos ioLiving -sensorit keräävät reaaliaikaisesti lämpötilatietoja, jotka siirtyvät bluetoothin avulla automaattisesti Android-matkapuhelimeen / tabletille. Matkapuhelimen/tabletin kautta tiedot siirtyvät verkkopalveluun, joka on käytettävissä kaikilla verkkoselaimilla. Metos ioLivingin avulla voit seurata eri mittauspisteiden sekä -kohteiden olosuhdetietoja missä tahansa nettiyhteyden kautta. Inhimilliset kirjausvirheet poistuvat ja työntekijän aika vapautuu tuottavaan työhön. Jos kohteen lämpötila poikkeaa raja-arvoista, voidaan hälytystiedot ohjata tekstiviestillä matkapuhelimeen tai välittää sähköpostiin. Raportointi mahdollistaa kattavan tiedonhaun sekä tiedon siirtämisen myös muille toimijoille helposti ja selkeästi.

ioLiving

*Katso sivu 27.*




***Metos ioLiving on täysin automatisoitu ja langaton seurantajärjestelmä, joka mahdollistaa ammattikeittiön omavalvontatietojen reaaliaikaisen valvonnan ja rekisteröinnin.***

- ***edullinen, helppo asentaa ja käyttää***
- ***ei vaadi ohjelmistoasennuksia (verkkopalvelu)***
- ***tietojen siirtoon matkapuhelin tai tabletti***
- ***tiedot tarkasteltavissa millä tahansa nettiselaimella***
- ***raportointi päivä-, viikko- tai kuukausitasolla***
- ***hälytykset***




***Proveno-patoihin saa integroidun ioLiving-sensorin.***

# Provenon huolella mietittyjä
## yksityiskohtia ja lisävarusteita



*Kannen osat. Kansi on kestävää ruostumatonta terästä. Osat ovat helposti pikalukituksella irrotettavia ja konepestäviä. Turvaritiläkansi on vakiovaruste.*




*Padan jalan päällä on tilaa välineille ja tarvikkeille. Siihen mahtuu vaikka GN1/1-astia.*



**Vinkki**

*Huuhtele kallistettaessa, esim. pasta.*

*Automaattinen vedentäyttö: säädettävä, ennen täyttöä tapahtuva ohijuoksutus viemäriin, jos "ensimmäistä" vettä ei haluta käyttää ruokatuotantoon. Halutun vesimäärän täyttö ilman valvontaa, käsinohjattu vedentäyttö nappia painamalla (litramäärä näkyy näytössä), myös kallistettaessa.*

*Soseutuskansi (optio) sisältää sopivan sauvasekoittimen*



*Soseuta tukevasti ja turvallisesti. Sauvasekoitin asettuu tiukasti paikalleen ja erikoismela mahtuu pyörimään samaan aikaan. Soseutuskansi ja erikoismela on saatavana 40-100 litraisiin patoihin.*

*Soseutusvarustuksella uskomattoman tasaiset soseet.*



# Proveno-padan puhdistus on helppoa



*Provenossa herkätkään tuotteet eivät pala kiinni ja padan peseminen on äärimmäisen helppoa. Sekoitin on helppo nostaa pois padasta puhtaasta nostokahvasta.*

*Padan vaipan rakenne on hitsattu ja saumaton. Kiillotetun pinnan ansiosta pata on helppo puhdistaa sekoittimeen kiinnitettävän padan pesutyökalu tai pesuvälineiden avulla.*



*Normaaliin sekoittimeen kiinnitettävä padan pesutyökalu.*



*Sekoittimessa on helposti irrotettavat kaapimet. Kaikki osat ovat konepestäviä.*



*Kansi ja sekoitin voidaan pestä astianpesukoneessa.*

## Vinkki

*Tyhjennä padasta vedet aina vesiohjaimen kautta, lattia pysyy siistinä eikä lattiakaivo tukkeudu.*
*Vesiohjain on helppo puhdistaa.*





*Valmis pesuohjelma. Omia pesuohjelmia voidaan tallentaa tarpeen mukainen määrä.*

## Vinkki

*Käytä jäähdytystä myös pestäessä pataa; 4 minuuttia ja pata on kylmä pesua varten.*



*Pesusuihkuvaihtoehtoja on useita.*

# METOS PROVENO

## Vakio-ominaisuuksia

- ***Sekoittava pata, integroitu monitoimisekoitin***
- ***Portaaton nopeus 15-140 kierr./min automaattisella suunnanvaihdolla***
- ***Korotettu ohjauspaneeli opastavalla kosketusnäytöllä***
- ***Audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle***
- ***Monipuoliset ajastustoiminnot***
- ***Ohjelmointi padan näytöllä, ohjelmia ja ohjelmavaiheita rajaton määrä, suosikkisivut usein käytetyille ohjelmille***
- ***Valmiit reseptit perusruoille ja ohjelmat pesulle***
- ***Valmiit sekoituskuviot ja omien sekoituskuvioiden tallennus***
- ***ProTemp – todelliseen lämpötilaan perustuva ohjaus, ruoan ja vaipan lämpötilat erikseen ohjattavissa. Älykäs tehonsäätö hellävaraisesta täyteen tehoon. Mahdollistaa mm. matalalämpökypsennyksen, sous-viden, nostatuksen, temperoinnin.***
- ***Delta-T-keitto – vaipan lämpötila nousee sitä mukaa kun ruoan lämpötila nousee, lämpötilaero määriteltävissä.***
- ***Käyttöoikeustasot***
- ***Turvaritiläkansi***
- ***Automaattinen vedentäyttö***
- ***Sähköinen kallistus 40-150 litraiset padat hydraulinen kallistus 200-400 litraiset padat***
- ***Sekoitus kallistettaessa***
- ***Kallistuksen automaattinen takaisinveto***
- ***USB-portti ohjelmistopäivityksiin, ohjelmien siirtoon ja HACCP-tietojen tallennukseen***
- ***Opetustila harjoitteluun***
- ***Huollon diagnostiikkaohjelma***
- ***Energian- ja vedenkulutusmittaus***
- ***Höyryvaipan automaattinen vedentäyttö***
- ***Mittatikku***



*Metos Proveno 100 L*



*Metos Proveno 200 L*

*150, 200 ja 300 L padoista saatavana optiona myös tehokkaammat versiot.*

| ***Metos Proveno*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Metos Proveno 40E* | *4222900* | *1047x720x900/1535** | *400V 3N~ 12,5 kW 25A* | *18060* |
| *Metos Proveno 60E* | *4222902* | *1047x720x900/1535** | *400V 3N~ 18,0 kW 32A* | *18480* |
| *Metos Proveno 80E* | *4222904* | *1154x720x900/1535** | *400V 3N~ 22,0 kW 40A* | *18795* |
| *Metos Proveno 100E* | *4222906* | *1154x720x900/1535** | *400V 3N~ 22,0 kW 40A* | *19425* |
| *Metos Proveno 150E* | *4222908* | *1360x920x900/1535** | *400V 3N~ 27,6 kW 50A* | *23615* |
| *Optio lisäteho 150EH* | *4222992* | | *400V 3N~ 35,6 kW 63A* | *lisähinta 525* |
| *Metos Proveno 200E* | *4222910* | *1360x920x900/1535** | *400V 3N~ 35,6 kW 63A* | *26145* |
| *Optio lisäteho 200EH* | *4222992* | | *400V 3N~ 46,5 kW 80A* | *lisähinta 525* |
| *Metos Proveno 300E* | *4222912* | *1560x1100x900/1535** | *400V 3N~ 47,6 kW 80A* | *29190* |
| *Optio lisäteho 300EH* | *4222992* | | *400V 3N~ 60,8 kW 100A* | *lisähinta 525* |
| *Metos Proveno 400E* | *4222914* | *1560x1100x1050/1535** | *400V 3N~ 62,0 kW 100A* | *32970* |

**toimijalka/ohjauspaneeli*

*Myös höyrylämmitteiset mallit saatavilla.*

*Asennuskuva sivulla 548.*

**Saatavana myös vapaasti seisovat mallit.**



*Metos Proveno FS 60 L vapaasti seisova*

# METOS PROVENO

| Asennuspaketit yksittäiselle padalle | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Pinta-asennus | 4222188 | 541 |
| Valuasennus | 4222190 | 609 |

| Asennuspaketit pataryhmälle | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Pinta-asennus | 4222192 | 284 |
| Valuasennus | 4222194 | 320 |

| Tehtaalla asennettavat optiot | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Automaattinen jäähdytys verkostovedellä (C2) | 4222950 | 1806 |
| Jäävesijäähdytys, sis. jääpankkiliitännät (C3i) 80-400L | 4222952 | 3161 |
| Yhdistelmäjäähdytys, sis. jääpankkiliitännät (C5i) 80-400L | 4222954 | 3675 |
| Jäävesijäähdytys ja paineilmatyhjennys*, sis. jääpankkiliit. (C3i) 80-400L | 4222956 | 5523 |
| Yhdistelmäjäähdytys ja paineilmatyhjennys*, sis. jääpankkiliit. (C5i) 80-400L | 4222958 | 5943 |
| Kaksoisvesiliitäntä | 4212292 | 646 |
| Käsisuihku Proveno | 4222966 | 570 |
| Järeä käsisuihku Proveno | 4222964 | 746 |
| Sisään kelautuva käsisuihku Proveno | 4222962 | 1029 |
| Langaton HACCP-anturi ioLiving | 4008006 | 650 |
| Keittohana D1-std | 4211972 | 1638 |
| Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS SMS63 TC tulpattuna 80-400L | 4222135 | 1670 |
| Kaariventtiili CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 male end | 4222747 | 3287 |
| Läppäventtiili D2 SMS63 TC | 4222763 | 1398 |
| Liitos pumppausletkulle läppäventtiiliin D2 SMS63 TC/ SMS51 male end | 4222764 | 244 |
| Jalkakytkin sekoittamiseen kallistettaessa | 4222960 | 1071 |
| Heavy duty -sekoitin 150 L | 4215823 | 200 |
| Heavy duty -sekoitin 200 L | 4215720 | 210 |
| Heavy duty -sekoitin 300 L | 4215814 | 236 |
| Lisätehoa pataan, ks. tehot viereisen sivun patataulukosta | 4222992 | 525 |

*Vaipan paineilmatyhjennys säästää vettä jäävesikierrossa.

400-litraisessa padassa Heavy duty -sekoitin vakiona.

Pohjaventtiilipiirros sivulla 549.



Jalkakytkin sekoittamiseen kallistettaessa vapauttaa kädet.



Käsisuihku



Järeä käsisuihku



Sisään kelautuva käsisuihku



Keittohana D1-std



Pohjatyhjennysputki D2-B/AUS SMS63 TC (toimitus tulpattuna)



Kaariventtiili CIP D2 SMS63 TC/ SMS51 male end



Läppäventtiili D2 SMS63 TC



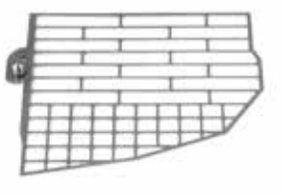
Liitos pumppausletkulle läppäventtiiliin D2 SMS63 TC/ SMS51 male end

# METOS PROVENO LISÄVARUSTEITA

| Lisävarusteet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Siivilälevy 40-60 | 4222196 | 373 |
| Siivilälevy 80-100 | 4222198 | 389 |
| Siivilälevy 150-200 | 4222200 | 404 |
| Siivilälevy 300-400 | 4222202 | 410 |
| Siivilälevyn jatkopala 300-400 | 4222204 | 205 |
| Kaatonokan kavennin 150-200 | 4222206 | 242 |
| Kaatonokan kavennin 300-400 | 4222208 | 242 |
| Vispausritilä 40-60 | 4211203 | 95 |
| Vispausritilä 80-100 | 4211193 | 158 |
| Vispausritilä 150-200 | 4211186 | 194 |
| Vispausritilä 300 | 4211179 | 247 |
| Vispausritilä 400 | 4215872 | 268 |



Siivilälevy



Vispausritilä

| Heavy duty -sekoitin jälkiasennus | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Heavy duty -sekoitin 150 L | 4215822 | 1082 |
| Heavy duty -sekoitin 200 L | 4215719 | 1197 |
| Heavy duty -sekoitin 300 L | 4215721 | 1386 |
| Heavy duty -sekoitin 400 L | 4215868 | 1722 |

*400-litraisessa padassa Heavy duty -sekoitin vakiona*



Kaatonokan kavennin



Siivilälevyn jatkopala 300-400 -litraisiin patoihin

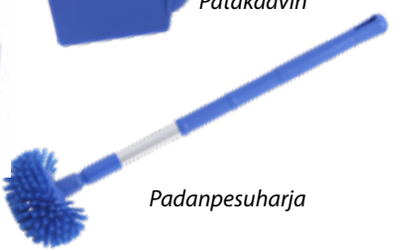
| Padan pesu | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Padan pesutyökalu 60 L | 4222728 | 625 |
| Padan pesutyökalu 80 L | 4222729 | 677 |
| Padan pesutyökalu 100 L | 4222730 | 730 |
| Padan pesutyökalu 150 L | 4222731 | 803 |
| Padan pesutyökalu 200 L | 4222732 | 835 |
| Padan pesutyökalu 300 L | 4222733 | 940 |
| Padan pesutyökalu 400 L | 4222734 | 1045 |
| Patapesuharja | 4222791 | 62 |
| Patakaavin | 4222790 | 23 |



Heavy duty -sekoitin



Patakaavin



Padanpesuharja

| Lisävarusteet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Perunatikku Soft 670 | 4000031 | 20 |
| Kaatotaso | 4000012 | 438 |
| Pussitusteline | 4222727 | 218 |



Sekoittimeen kiinnitettävä padanpesutyökalu



Kaatotaso kanistereille

| Sous-vide | Koko | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Sous-vide -kori ja sekoitin Proveno 80 L | 35 kg | 4222723 | 2600 |
| Sous-vide -kori ja sekoitin Proveno 100 L | 35 kg | 4222724 | 2741 |
| Sous-vide -kori ja sekoitin Proveno 150 L | 60 kg | 4222725 | 2852 |
| Sous-vide -kori ja sekoitin Proveno 200 L | 60 kg | 4222726 | 2902 |

| Soseutusvarustus | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Soseutusvarustus Proveno 40 L | 4222735 | 3769 |
| Soseutusvarustus Proveno 60 L | 4222736 | 3769 |
| Soseutusvarustus Proveno 80 L | 4222737 | 3974 |
| Soseutusvarustus Proveno 100 L | 4222738 | 3974 |

*Sisältää erikoiskannen ja -melan ja sauvasekoittimen Metos Master DMX 410H*

| Apuvaunut | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Monitoimivaunu MPT-450, GN1/1 | 4554132 | 490 |
| Sekoitinpidike MPT-450 -vaunuun | 4215990 | 546 |
| Vesiohjain MPT-450 -vaunuun | 4000009 | 662 |
| Monitoimivaunu MPT-2/450, GN2/1 | 4554133 | 730 |
| Sekoittimen pesuvaunu MWT | 4554560 | 793 |
| Sekoittimen pesuvaunu MWT2, 2 sekoittimelle | 4554562 | 987 |
| Patatarvikevaunu KTT | 4554564 | 903 |
| Patatarvikevaunu AT-77 | 4554586 | 1764 |

| Mittatikku | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Mittatikku 40 | 4222212 | 43 |
| Mittatikku 60 | 4222214 | 48 |
| Mittatikku 80 | 4222216 | 72 |
| Mittatikku 100 | 4222218 | 82 |
| Mittatikku 150 | 4222220 | 62 |
| Mittatikku 200 | 4222222 | 81 |
| Mittatikku 300 | 4222224 | 89 |
| Mittatikku 400 | 4222226 | 100 |

# METOS PROVENO LISÄVARUSTEITA



*Perunatikku*



*Mittatikku*



*Pussitusteline*



*Sous-vide -kori ja -sekoitin*



*Soseutusvarustus*



*Sekoittimen pesuvaunu MWT*



*Monitoimivaunu MPT-450*



*Vesiohjain MPT-450 -vaunuun*



*Sekoitinpidike MPT-450 -vaunuun, sopii esim. sekoittimen pesemiseen*



*Monitoimivaunu MPT-2/450*



*Patatarvikevaunu KTT*



*Patatarvikevaunu AT-77, tarkemmin s. 517*

# METOS PROVENO -SUOSITUSKOKOONPANOJA



## Cook-serve

- ☐ *pata*
- ☐ *jäähdytys C2*
- ☐ *siivilälevy*
  - ☐ *jatkopala 300-400L padalle*
- ☐ *vispausritilä*
- ☐ *pesusuihku*
- ☐ *pesutyökalu*
- ☐ *ioLiving HACCP-anturi*
- ☐ *monitoimivaunu MPT-450*
- ☐ *soseutuskansi*



## Hot-fill

- ☐ *pata*
- ☐ *pohjatyhjennysputki D2AUS*
- ☐ *kaariventtiili*
- ☐ *jäähdytys C2*
- ☐ *siivilälevy*
  - ☐ *jatkopala 300-400L padalle*
- ☐ *vispausritilä*
- ☐ *pesusuihku*
- ☐ *pesutyökalu*
- ☐ *ioLiving HACCP-anturi*
- ☐ *monitoimivaunu MPT-450*
- ☐ *tarvikevaunu AT-77*
- ☐ *soseutuskansi*



## Sous-vide

- ☐ *pata*
- ☐ *sous-vide -korisarja*
- ☐ *jäähdytys C3i*
- ☐ *jäähdytyksen paineilmatyhjennys*
- ☐ *jääpankki*
- ☐ *pesusuihku*
- ☐ *pesutyökalu*
- ☐ *ioLiving HACCP-anturi*
- ☐ *monitoimivaunu MPT-450*
- ☐ *pussitusteline*
- ☐ *korinosturi*



## Cook-chill

- ☐ *pata*
- ☐ *jäähdytys C3i*
- ☐ *jäähdytyksen paineilmatyhjennys*
- ☐ *jääpankki*
- ☐ *siivilälevy*
  - ☐ *jatkopala 300-400L padalle*
- ☐ *vispausritilä*
- ☐ *pesusuihku*
- ☐ *pesutyökalu*
- ☐ *ioLiving HACCP-anturi*
- ☐ *monitoimivaunu MPT-450*
- ☐ *soseutuskansi*



## Automaattinen annostelu

- ☐ *pata*
- ☐ *pohjatyhjennysputki D2AUS*
- ☐ *kaariventtiili*
- ☐ *padan pitkä tulppajärjestelmä*
- ☐ *padan lyhyt tulppajärjestelmä*
- ☐ *annostelujärjestelmä DOS-1*
- ☐ *annostelujärjestelmä DOS-2*
- ☐ *tarvikevaunu AT-77*



## Kylmävalmistus

- ☐ *pata*
- ☐ *pohjatyhjennysputki D2AUS*
- ☐ *kaariventtiili*
- ☐ *jäähdytys C3i*
- ☐ *jäähdytyksen paineilmatyhjennys*
- ☐ *jääpankki*
- ☐ *jäähdytetty ruokavesi*
- ☐ *siivilälevy*
  - ☐ *jatkopala 300-400L padalle*
- ☐ *vispausritilä*
- ☐ *pesusuihku*
- ☐ *pesutyökalu*
- ☐ *ioLiving HACCP-anturi*
- ☐ *tarvikevaunu AT-77*







# JÄÄVESIJÄÄHDYTYSJÄRJESTELMÄ

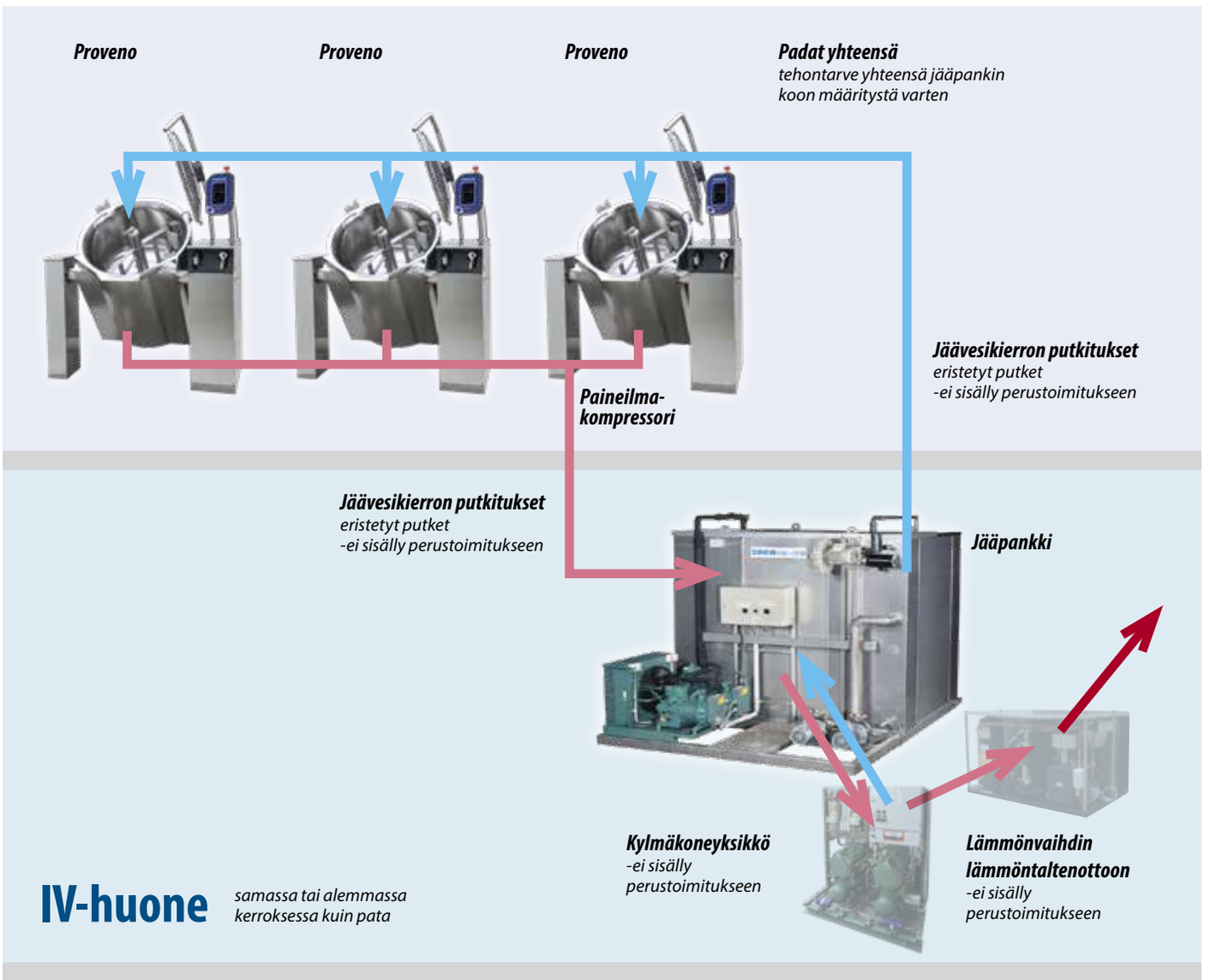
***Kiertävällä jäävedellä toteutettu järjestelmä tarjoaa ylivoimaisesti nopeimman ja energiatehokkaan tavan ruoan jäähdyttämiseen kombipadassa. Metoksen järjestelmässä jäävesi tuotetaan rakennuksen tekniseen tilaan sijoitettavan jäävesitankin avulla. Kun padan jäähdytys käynnistetään, virtaa jäävesi automaattisesti padan vaippaan. Paluuvesi kulkeutuu takaisin tankkiin jäähdytettäväksi. Järjestelmä integroidaan kiinteistötekniikan yhteyteen, jolloin jäähdytyksen vaatima energia voidaan hyödyntää osana rakennuksen lämmöntalteenottoa.***

**Metos Buco -jääpankki** on toteutettu ainutlaatuisella levytekniikalla, jolla jäähdytykseen saadaan aina optimaalinen teho. Tämän tekniikan ansiosta Metos Buco -jääpankki soveltuu myös kylmävalmistuspatojen sekä Metos jäävesi- ja sous vide -altaiden jäähdytykseen.

Moduulirakenteiset Metos Buco -jääpankit ovat helposti muokattavissa siten, että ne vastaavat mahdollisimman tarkkaan keittiön todellista jäähdytystarvetta. Tehokkaan tilankäytön ansiosta Metoksen jäävesiratkaisu soveltuu joustavasti myös saneerattaviin kohteisiin.

Pienin yksikkö mahtuu tavarahissin mittoihin, joten se voidaan asentaa esimerkiksi ahtaisiin kellaritiloihin tai ilmanvaihtokonehuoneeseen.

## Esimerkkikeittiö



# JÄÄVESIJÄÄHDYTYSJÄRJESTELMÄ

| Patojen tilavuus yhteensä | | Jääpankki | Koko | Kapasiteetti |
|---|---|---|---|---|
|  | 400 L | Buco 100 | n. 1x2 metriä | 5 jäähdytystä/ päivä |
|  | 800 L | Buco 250 | n. 1,5x2,5 metriä | 5 jäähdytystä/ päivä |
|  | 1200 L | Buco 500 | n. 2x3 metriä | 5 jäähdytystä/ päivä |
|  | 2400 L | Buco 1000 | n. 2,2x8 metriä | 5 jäähdytystä/ päivä |

*Pienin yksikkö mahtuu tavarahissin mittoihin. Myös välikokoja ja suurempia malleja.*

## Jääpankki Buco

- ***Jääveden lämpötila stabiili, alle +1°C koko prosessin ajan***
- ***Erittäin tehokas viilennys levymallisilla jäänkehittimillä***
- ***Kokonaan ruostumatonta terästä***
- ***Saatavana myös CO2, R744-kylmäaineella***
- ***Pieni kylmäaineen määrä, noin 40% vähemmän kuin malleissa, joissa on putkisto***
- ***Avoin rakenne***
- ***Helppo puhdistaa ja huoltaa***

*Erittäin tehokkaat levymalliset jäänkehittimet*









# Metos Hot Fill -pumput tarkkaan annosteluun

**Hot Fill** tarkoittaa ruoan pakkaamista vähintään 85-asteisena tiiviisti pusseihin, jotka jäädytetään nopeasti vähintään 3-astesiksi. Näin ruoat säilyvät hyvin ja myös säilyttävät maut ja vitamiinit. Ruoat lämmitetään joko pusseille sopivassa lämpötilassa tai ilman pussia. Hot Fill -menetelmää käytetään yleensä nestemäisten ja sosemaisten ruokien pakkaamiseen.

**Metos Hot Fill -pumput** on tarkoitettu nestemäisten tuotteiden nopeaan annosteluun suoraan padasta pussiin tai astiaan. Keitot, kastikkeet ja perunamuusit jaetaan vaivattomasti. Sisäänrakennetun vaa'an ansiosta tuotteen punnitus tapahtuu yhden ja saman työvaiheen aikana automaattisesti. Annosteluprosessin vaihtaminen pusseista astioihin käy kätevästi.

***Perusyksikkö: tehokas pumppu, rullapöytä, letku, elektroninen annosteluyksikkö.***

***Lisävarusteita: pussiteline, kuumasaumaava pussinsulkija, jalkapoljin letkuannostelua varten, pulssipumppaus.***

Metos Hot Fill -pumput varmistavat annosten yhdenmukaisuuden. Annoksen koko ja annostelun nopeus asetetaan kosketusnäytön ja ohjelmien avulla. Työnkulku on siksi joustavaa ja vaivatonta.

Kuumien ruokien annosteluun liittyy normaalisti monenlaisia terveys- ja turvallisuusriskejä. Nämä riskit voidaan minimoida manuaalisen tai täysautomaattisen annostelujärjestelmän avulla. Lisäksi pumput ehkäisevät tehokkaasti vääriä työskentelyasentoja.

Täysautomaattisessa DOS 3 -järjestelmässä käyttäjän ei tarvitse olla lainkaan suorassa kosketuksessa jopa 90-asteisten tuotteiden kanssa. Laitteen pussituskone saumaa pussit täytön jälkeen. Pieni kuljetushihna tuo pakatut annokset täyttöasemalta käyttäjän luokse, ja siksi tuotteita ei tarvitse nostaa pitkiä matkoja.







*Hot Fill DOS 2 -asema jossa annostelija ja kuumasaumaaja.*

*Padassa liitosputki pumppausletkulle, kaariventtiili ja pumppausletku.*

# METOS HOT FILL -PUMPUT







***HOT-FILL DOS 1***
***Annostelu ja pussitus***

***Tärkeimmät ominaisuudet:***
- *Annostelee keitot, kastikkeet jne*
- *Annostelee suoraan padasta Hot-Fill-pusseihin tai astioihin*
- *Takaa tuotteiden pitkän säilyvyyden*
- *Minimoi palovammariskin*
- *Lisää työturvallisuutta*
- *Vähentää hartioihin ja ranteisiin kohdistuvia työtapaturmia*
- *Optiona säädettävä työtaso*
- *Optiona sisäänrakennettu kompressori*
- *Käytössä hiljainen*
- *Valmistettu ruostumattomasta teräksestä*

Puhdistus tapahtuu sisäänrakennetulla puoliautomaattisella CIP-järjestelmällä, joka pesee kaikki laitteen sisällä olevat putket, letkut ja venttiilit. Kaikki irrotettavat osat ovat konepesun kestäviä.

***HOT-FILL DOS 2***
***Annostelu ja pussitus***

***Tärkeimmät ominaisuudet:***
- *Annostelee perunamuusit, keitot, kastikkeet jne.*
- *Annostelee suoraan padasta Hot-Fill-pusseihin tai astioihin*
- *Nopea vaihto pussinpidikkeestä rullarataan, sopii erinomaisesti suuriin keittiöihin*
- *Takaa tuotteiden pitkän säilyvyyden*
- *Kosketusnäyttö*
- *Kääntyvien pyörien ja jarrujen ansiosta siirrettävä ja vakaa*
- *Minimoi palovammariskin*
- *Lisää työturvallisuutta*
- *Vähentää hartioihin ja ranteisiin kohdistuvia työtapaturmia*
- *Valmistettu ruostumattomasta teräksestä*

Puhdistus tapahtuu sisäänrakennetulla puoliautomaattisella CIP-järjestelmällä, joka pesee kaikki laitteen sisällä olevat putket, letkut ja venttiilit. Kaikki irrotettavat osat ovat konepesun kestäviä.

***HOT-FILL DOS 3***
***Täysautomaattinen annostelu ja pussitus***

***Tärkeimmät ominaisuudet:***
- *Annostelee perunamuusit, keitot, kastikkeet jne.*
- *Annostelee suoraan padasta Hot-Fill-pusseihin*
- *Takaa tuotteiden pitkän säilyvyyden*
- *Täysautomaattinen annostelu ja pussitus*
- *Täysautomaattinen puhdistusjärjestelmä*
- *Kosketusnäyttö*
- *Lämpötilahälytin ja tietojenkeruu Sisäänrakennettu USB-tietojenkeruu tietojen tallennusajan ja lämpötilan seurantaan*
- *1–4 kg:n HOT-FILL-pussit*
- *Valmistettu ruostumattomasta teräksestä, helppo puhdistaa*

Täysautomaattinen CIP-järjestelmä puhdistaa kaikki sisäosat, kuten putket, venttiilit ja pumpun. Puhdistusjärjestelmä annostelee pesu- ja desinfiointiaineen.

| ***Metos Hot Fill -pumput*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Hot Fill DOS 1* | *230V 1N~* | *Tarjoushinta* |
| *Hot Fill DOS 2* | *230V 1N~* | *Tarjoushinta* |
| *Hot Fill DOS 3* | *400V 3N~* | *Tarjoushinta* |
| *CIP-pesulaite* | *400V 3N~* | *Tarjoushinta* |

***Katso esittelyvideo:***

## MEILTÄ MYÖS PAKKAUSLAITTEET

# Metos sous-vide -altaat kypsennykseen ja jäähdytykseen

### Räätälöidyt sous-vide-ratkaisut

Sous-vide- eli lämpöhaudekypsennys tarjoaa ammattikeittiöille monenlaisia hyötyjä. Sous-vide- eli lämpöhaudemenetelmä kypsentää ruoan vakuumissa, mikä lisää tuotteen säilyvyyttä. Ammattitaidolla valmistetut Metos sous-vide -laitteet on tehty harjatusta ruostumattomasta teräksestä ja ovat siten helppoja puhdistaa. Kaikkia toimintoja ohjataan helppokäyttöisen kosketusnäytön avulla.

### Miten sous-vide toimii?

Sous-vide -menetelmässä tuote kypsennetään tyhjiöpakattuna. Ruoka valmistetaan ja suljetaan vakuumiin, minkä jälkeen se asetetaan vesihauteeseen ja kypsennetään haluttuun lämpötilaan saakka. Jos lihan pinnasta halutaan rapea, se käytetään pannulla, uunissa tai grillissä kypsennyksen jälkeen.

### Menetelmän etuja

Vaikka sous-vide -menetelmä kehitettiinkin laboratoriossa, sen avulla valmistetussa ruoassa ei ole mitään keinotekoista. Vakuumissa kypsennetyt tuotteet säilyvät pitempään, minkä lisäksi pussin sisällä olevat aromit antavat ruoalle laadukkaan, täyteläisen maun. Sous-vide -menetelmän ansiosta liha on aina mureaa palasta riippumatta.

### Etuja ammattikeittiössä

Ammattikeittiöille sous-vide -menetelmä tarjoaa ainutlaatuisia keittiön toimintaan liittyviä etuja. Se mahdollistaa ruoanvalmistuksen suurina määrinä ja lisää tuottavuutta. Tuotteen parempi säilyvyys antaa tilaisuuden erottaa valmistusaika ja tarjoiluaika toisistaan ja lisää siten työskentelyn joustavuutta. Ilmatiiviin pakkauksen ansiosta tuotteisiin ei pääse epäpuhtauksia käsittelyn aikana.

### Tuotantoprosessi voidaan rakentaa esim. seuraavasti:

Aamulla valmistettavat pataruoat voidaan annostella kuumana padasta suoraan sous-vide -pusseihin annostelupumpun avulla. Annostelupumppu annostelee halutun määrän joko vaa'alla tai tarkalla teho/aika määrityksellä. Haluttu määrä saadaan tarkasti yhdellä työvaiheella. Pussin sulkemisen jälkeen pakkaus jäähdytetään tehokkaassa sous-vide -jäähdytysaltaassa +3 C°asteeseen.

Ensimmäisen pataruoan jäähdytyksen aikana valmistetaan toinen pataruoka tai vaihtoehtoisesti uunissa sous-vide -pussissa liharuoka. Kun jäähdytysallas on jäähdyttänyt ensimmäisen erän, se siirretään kylmiöön säilytykseen ja seuraava erä pataruokaa tai sous-vide -uuniruokaa jäähdytetään altaassa.

Työvuoron lopussa pakataan vakumiin esikäsitellyt pitkään kypsytettävät paistit, kuutiolihat tai liha-annospalat. Lihat laitetaan koreissa sous-vide -altaaseen sisälämpötilamitarin kanssa. Yön aikana laite kypsentää hellävaraisesti esivalitun ohjelman avulla tuotteen ja sen jälkeen jäähdyttää automaattisesti tuotteen +3°C.

Seuraavan päivän työvuoron alkaessa tuotteet ovat kypsiä ja jäähdytettyjä ja ne voidaan koreineen siirtää suoraan kylmiöön säilytykseen. Metos sous-vide -jäähdytysallas on heti valmis seuraavaan jäähdytykseen. Esimerkiksi Metos SelfCooking Centerissä yön yli kypsytetyt sous-vide -tuotteet voidaan siirtää jäähtymään altaaseen.

***Sous-vide -menetelmässä maut säilyvät***
- ***Takaa lihan mureuden***
- ***Pitää ruoan aromikkaana ja laadukkaana***
- ***Pidentää säilyvyyttä***
- ***Ei nestehukkaa***

***Sous-vide -järjestelmän etuja:***
- ***Säästävät aikaa***
- ***Ovat joustavia***
- ***Helpottavat työnkulkua***
- ***Tuotteet hygieenisempiä***
- ***Lisää tuottavuutta***
- ***50 reseptin tallennus***



# METOS SOUS-VIDE -ALTAAT





### *SOUS-VIDE-JÄRJESTELMÄ*

| *Kg / erä* | *80 kg* | *126 kg* | *190 kg* | *250 kg* | *300 kg* | *378 kg* | *450 kg* | *500 kg* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Vedenkulutus (litraa)* | *330* | *425* | *600* | *750* | *900* | *1100* | *1250* | *1400* |
| *Syvyys (mm)* | *1304* | *1304* | *1304* | *1304* | *1304* | *1304* | *1304* | *1304* |
| *Leveys (mm)* | *1764* | *1764* | *2164* | *2564* | *2854* | *3364* | *3764* | *4164* |
| *Korkeus (mm)* | *1094* | *1094* | *1094* | *1094* | *1094* | *1094* | *1094* | *1094* |
| *Teho (kW)* | *28* | *35* | *42* | *50* | *58* | *65* | *72* | *80* |
| *Virta (A)* | *51* | *63* | *80* | *100* | *116* | *130* | *140* | *160* |
| *Viemäri (Ø)* | *100* | *100* | *100* | *100* | *100* | *100* | *100* | *100* |
| *Kylmä vesi* | *3/4" 3 bar* | *3/4" 3 bar* | *1" 3 bar* | *1" 3 bar* | *1" 3 bar* | *5/4" 3 bar* | *5/4" 3 bar* | *5/4" 3 bar* |
| *Kuuma vesi* | *3/4" 3 bar* | *3/4" 3 bar* | *1" 3 bar* | *1" 3 bar* | *1" 3 bar* | *5/4" 3 bar* | *5/4" 3 bar* | *5/4" 3 bar* |
| *Boileri, 7,5 kW* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| *Korien lkm* | *10* | *14* | *21* | *28* | *35* | *42* | *49* | *56* |

### *CHILLER*

| *Jäähdytin* | *ANL 070* | *ANL 070* | *ANL 090* | *ANL 150* | *ANL 150* | *ANL 200* | *NLR 280* | *NLR 300* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *KW* | *14,3* | *14,3* | *19,4* | *29,4* | *29,4* | *37,4* | *44,6* | *51,2* |
| *A* | *13,5* | *13,5* | *17,3* | *26,0* | *26,0* | *34,0* | *48,0* | *55,0* |








# Metos VarioCooking Center® Multificiency










## Ylivoimaista teknologiaa keittämiseen, paistamiseen ja friteeraamiseen

**Uskomattoman joustava**
Metos VarioCooking Center yhdistää paistinpannun, padan, uunin ja rasvakeittimen ominaisuudet monipuolisuudessaan ylivoimaiseksi yhdistelmäksi.

**Paras laatu on taattu!**
Nopein kuumennus ja jäähtyminen, uskomattoman tarkka ja tasainen lämpötila ja valtava tehokapasiteetti takaavat parhaan kypsennystuloksen.

**Niin helppo käyttää**
Entisestäänkin parantunut älykäs käyttöliittymä ohjaa kuvin ja sanoin. Voit käyttää valmiita prosesseja, luoda niitä itse tai ohjata manuaalisesti.

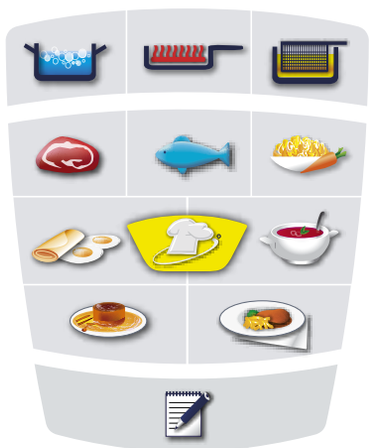
**Maksimaalinen tuottavuus**
Raaka-aineita säästyy 10%, vettä 70%, energiaa 40%, lattiatilaa 30% ja lisäksi ruoka valmistuu paljon nopeammin ja aikaa säästyy!

**Huipputeknologiaa käytössäsi joka päivä**
Päämääränä on valmistaa huippulaatuista ruokaa kerrasta toiseen helposti ja tehokkaasti. VarioCooking Center Multificiency® vakuuttaa suorituskyvyllään joka päivä.

# Oikea laite sinun keittiöösi

Valmistat sitten 30 tai 1000 annosta, à la carte -ravintolassa tai henkilöstöravintolassa, yön yli keittäen tai à la minute, Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY® tarjoaa aina oikean vaihtoehdon juuri sinun tarpeisiisi.

VarioCooking Control™, sisäänrakennettu älykkyys auttaa sinua päivittäisessä ruoanlaitossa ja yksinkertaisesti poistaa aikaa vieviä rutiiniaskareita, kuten jatkuvan tarkistamisen ja lämpötilojen säätämisen, yms. Haudutettu naudanliha, pasta, friteerattu ruoka, keitot ja jälkiruoat – valitse vain yksinkertaisesti haluamasi lopputulos kullekin tuotteelle napin painalluksella; kuten paahtoaste vaaleasta tummaan ja kypsyysaste esim. raa´asta kypsään. Kypsennysjakso on aina sovitettu ruoan laatuun. Tulos on aina täydellinen, oli ruokalaji kooltaan suurta tai pientä tai valmistettava määrä suuri tai pieni.






*Sopii ravintolaan: Kaikki samalla laitteella!*



*Sopii henkilöstöravintolaan: Paras paistotulos myös suurilla määrillä ja vähintään kolme kertaa nopeammin!*

## Dynamic-optio

Dynamic-malleissa liitäntätehontarve on pienempi ja niiden sulakekoko on pienempi. Siitä huolimatta niiden ominaisuudet ja käyttö on samanlaista kuin normaaliversiossa. Dynamic-optio on saatavissa kaikkiin kokoihin ja se on yhdistettävissä kaikkiin muihin optioihin. Dynamic-mallit sopivat kohteisiin, joissa kiinteistö asettaa rajat sähkönkäytölle.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® tunnetaan nopeudesta ja energiatehokkuudesta. Huolimatta Dynamic -mallin pienemmästä liitäntätehosta sen esilämmitysaika on vain 30 sekuntia pidempi ja vedenkeittoaika vain 2,5 min pidempi. VarioCooking Center MULTIFICIENCY® Dynamic on siis myös huippunopea ja tehokas.

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® Dynamic-mallilla voit ruskistaa 20 kg lihaa kerrallaan (VCC311), keittää 36 kg tagliatellea tunnissa (VCC211) tai uppopaistaa 12 kg ranskalaisia tunnissa (VCC112). Eli samat tuotantomäärät kuin vakiomallilla!

# +200°C 90 sekunnissa!
# – kolme kertaa nopeampi
# – kuluttaa 40% vähemmän energiaa
# – ei odotusaikoja

**Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY ®** täyttää vettä automaattisesti napin painalluksella. VarioBoostTM – ylivoimainen lämmitysteho kuumentaa nesteen haluamaasi lämpötilaan ennätysajassa. VarioBoost takaa, että tehoa on aina saatavilla halutun lämpötilan ylläpitämiseen. Sinun ei tarvitse enää sekoittaa ruokaa. Pasta ei tartu kiinni.

VarioCooking Control ® – sisäänrakennettu älykkyys seuraa kypsennystä puolestasi ja nostaa korit automaattisesti. Näin tuotteet eivät kypsy liikaa ja laadukas tuote valmistuu ilman valvontaa.

# Täydellinen lopputulos ilman valvontaa!

***50 annosta pastaa***
***28 minuutissa VCC 112***
***(kattilassa 86 minuutissa)***

***300 annosta pastaa***
***28 minuutissa VCC 311***
***(padassa 107 minuutissa)***






# METOS VARIOCOOKING CENTER MULTIFICIENCY



● ***Tehokkuus/liha***
*Uskomaton tehokkuus: ruskista gulassilihaa 20 kg kerralla (VCC311) mehukkaasti ilman nestehäviötä. Lihasta ei irtoa nestettä ja raaka-aineen kulutus vähenee jopa 20%.*



● ***Ranskalaiset***
*Friteerattujen tuotteiden valmistamiseen et tarvitse erillistä rasvakeitintä. Metos VarioCooking Center® suoriutuu siitäkin tarkasti oikeassa lämpötilassa.*



● ***Nuudeli/Pasta/Riisi***
*Riisiä tai pastaa tarvittaessa useita kiloja kerralla. Automaattinen lasku- ja nostoautomatiikka varmistaa oikean kypsyysasteen.*



● ***Pihvit***
*Käännä pihvi, Valmis – ota pihvi pois. Ei hätää, pihvisi ei pala tai ylikypsy, vaikka et heti ehtisikään kääntää tai ottaa sitä pois.*



● ***Matalalämpökypsennys***
*Ilman ongelmia – tottakai! Kypsennä vaikka läpi yön ja nauti tuloksesta seuraavana päivänä.*



● ***Ei kiinnipalamista***
*Edes maitotuotteet eivät pala pohjaan tai kiehu yli. Voit huoletta tehdä muuta samaan aikaan.*



● ***Kypsennysmittari***
*Magneettikiinnitys, kuusi mittauspistettä. Helppoa, kätevää ja ennen kaikkea tarkkaa laadunvarmistamista. Kypsennysmittari varmistaa, että asiakas saa sitä mitä tilaa.*



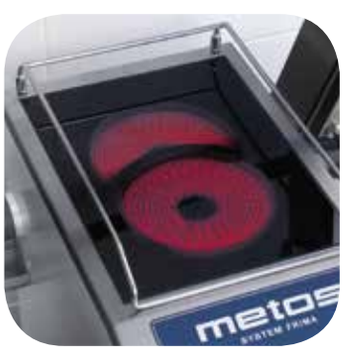
● ***Ultra Vent***
*Sopii Ultra Ventin kanssa myös tilohin, joissa ilmastointi ei riitä.*



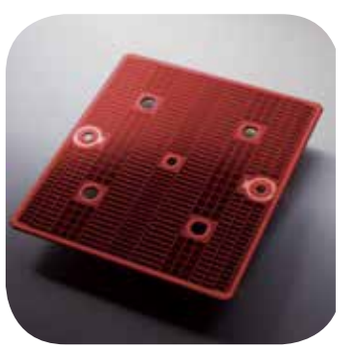
● ***VarioDose®***
*Täyttää halutun litramäärän vettä ilman valvontaa.*



● ***AutoLift®***
***-nostoautomatiikka***
*Kypsennys alkaa aina oikeaan aikaan: korit laskeutuvat automaattisesti, kun esilämmitys on oikea. Ei ylikypsymistä: korit nousevat, kun tuote on kypsä.*




● ***Vitroceran-levy***
*Vitroceran-lämpölevyllä (tehdasasennettava lisävaruste) kastikkeet ovat käden ulottuvilla ja valmiina lisättäväksi annoksiin. Kokeile vesihauteena. GN-mitoitettu irrotettava kehikko.*



● ***VarioBoostTM***
*VarioBoost™ lämmittää pannun pohjan hetkessä ja lisää tehoa heti kun sitä tarvitaan. Tehoa löytyy 40% enemmän kuin tavallisissa paistinpannuissa.*

# METOS VARIOCOOKING CENTER MULTIFICIENCY

| VCC ME 112T -pöytämalli | STANDARD | Sähköliitäntä 400V 3N~ | alv 0% | DYNAMIC | Sähköliitäntä 400V 3N~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VCC ME 112T | 4242618 | 17kW 25A | tarjoushinta | 4242617 | 13kW 20A | tarjoushinta |
| Asennusalusta 112T | 4242619 | | tarjoushinta | 4242619 | | tarjoushinta |
| Jalusta jaloilla | 4242640 | | tarjoushinta | 4242640 | | tarjoushinta |
| Jalusta pyörillä | 4242642 | | tarjoushinta | 4242642 | | tarjoushinta |
| Ulkomitat 962x800x400 mm | | | | | | |

| VCC ME 112L -pöytämalli | STANDARD | 400V 3N~ | alv 0% | DYNAMIC | 400V 3N~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VCC ME 112L | 4242650 | 28kW 40A | tarjoushinta | 4242651 | 21kW 32A | tarjoushinta |
| Jalusta pyörillä | 4242655 | | tarjoushinta | 4242655 | | tarjoushinta |
| Ulkomitat 1102x905x428 mm | | | | | | |

| VCC ME 112+ | STANDARD | 400V 3N~ | alv 0% | DYNAMIC | 400V 3N~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VCC ME 112+ | 4242602 | 17kW 40A | tarjoushinta | 4242603 | 13kW 32A | tarjoushinta |
| VCC ME 112+, optio F01 | 4242606 | 19kW 40A | tarjoushinta | 4242607 | 15kW 32A | tarjoushinta |
| VCC ME 112+, optio F02 | 4242610 | 17kW 40A | tarjoushinta | 4242611 | 13kW 32A | tarjoushinta |
| VCC ME 112+, optio F05 | 4242614 | 19kW 40A | tarjoushinta | 4242615 | 15kW 32A | tarjoushinta |
| Ulkomitat 1200x777x1100 mm | | | | | | |

| VCC ME 211/211+ | STANDARD | 400V 3N~ | alv 0% | DYNAMIC | 400V 3N~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VCC ME 211 | 4242620 | 28kW 50A | tarjoushinta | 4242621 | 22kW 40A | tarjoushinta |
| VCC ME 211+ | 4242622 | 28kW 50A | tarjoushinta | 4242623 | 22kW 40A | tarjoushinta |
| VCC ME 211, optio F01 | 4242624 | 31kW 50A | tarjoushinta | 4242625 | 24kW 40A | tarjoushinta |
| VCC ME 211+, optio F01 | 4242626 | 31kW 50A | tarjoushinta | 4242627 | 24kW 40A | tarjoushinta |
| Ulkomitat 1157x914x1100 mm | | | | | | |

| VCC ME 311/311+ | STANDARD | 400V 3N~ | alv 0% | DYNAMIC | 400V 3N~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VCC ME 311 | 4242630 | 45kW 80A | tarjoushinta | 4242631 | 35kW 63A | tarjoushinta |
| VCC ME 311+ | 4242632 | 45kW 80A | tarjoushinta | 4242633 | 35kW 63A | tarjoushinta |
| VCC ME 311, optio F01 | 4242634 | 47kW 80A | tarjoushinta | 4242635 | 37kW 63A | tarjoushinta |
| VCC ME 311+, optio F01 | 4242636 | 47kW 80A | tarjoushinta | 4242637 | 37kW 63A | tarjoushinta |
| Ulkomitat 1542x914x1100 mm | | | | | | |



Annoskorit 6 kpl

"+" = malli, jossa muodostetaan 0,25 barin paine
F01 = Vitroceran keraaminen lämpölevy (ei malliin 112T ja 112L)
F02 = kaksi kaappia ovilla (mallit 112,112+)
F05 = Vitroceran-lämpölevy + kaksi kaappia ovilla (mallit 112,112+)

Asennuskuvat sivulla 549-550.

| VCC ME kapasiteetti<br>Tilavuus (netto) | VCC ME 112 / 112T<br>2 x 14 L | VCC ME 112L<br>2 x 25 L | VCC ME 211<br>100 L | VCC ME 311<br>150 L |
|---|---|---|---|---|
| Omeletti | 80 annosta / pannu / h | 120 annosta / pannu / h | 300 annosta / h | 450 annosta / h |
| Hampurilaispihvit | 60 annosta / pannu / h | 100 annosta / pannu / h | 240 annosta / h | 360 annosta /h |
| Lihapalojen ruskistus | 3 kg / paistokerta / pannu | 4 kg / paistokerta / pannu | 12 kg / paistokerta | 20 kg / paistokerta |
| Gulassi (painekypsennys) | | | 45 kg / h | 70 kg / h |
| Linssit (kuivattu) | 3 kg / kypsennys / pannu | 5 kg / kypsennys / pannu | 20 kg / kypsennys | 30 kg / kypsennys |
| Riisi (kuivattu) | 3 kg / kypsennys / pannu | 5 kg / kypsennys / pannu | 20 kg / kypsennys | 30 kg / kypsennys |
| Tagliatelle (kuivattu) | 6 kg / pannu / h | 10 kg / pannu / h | 36 kg / h | 54 kg / h |
| Jälkiruoka vanukas | 10 L / kypsennys / pannu | 15 L / kypsennys / pannu | 60 L / kypsennys | 100 L / kypsennys |
| Ranskalaiset perunat | 12 kg / pannu / h | 20 kg / pannu / h | 70 kg / h | 110 kg / h |
| Kalapuikot (pakaste) syväpaisto | 400 annosta / pannu / h | 700 annosta / pannu / h | 1800 annosta / h | 2700 annosta / h |



VarioCooking Center ME 112T ja 112L -pöytämallit



VarioCooking Center ME 112+ optio F05



VarioCooking Center ME 211

# METOS VARIOCOOKING CENTER MULTIFICIENCY



*Kaavin*



*Paistiritilä*



*Friteerauslevy*



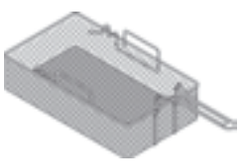
*Lämpöhaudesetti*



*Siivilälevy 112/112T*



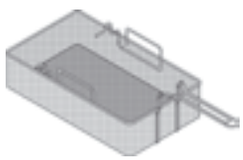
*Siivilälevy 211/311*



*Nuudeli-/riisikori 112*



*Nuudeli-/riisikori 211/311*



*Friteerauskori 112*



*Friteerauskori 211/311*



*Ultravent*



*Öljyvaunu*



*VarioCooking Center ME 311*

| ***Tarvikepaketit*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Tarvikepaketti 112T* | *4214640* | *2205* |
| *Tarvikepaketti 112L* | *4214648* | *2195* |
| *Tarvikepaketti 112* | *4214641* | *3108* |
| *Tarvikepaketti 211* | *4214644* | *1712* |
| *Tarvikepaketti 311* | *4214647* | *2289* |

| ***Kaapimet/kauhat*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Monitoimikaavin* | *4214660* | *81* |
| *Sekoitusmela* | *4214658* | *230* |
| *Kauha* | *4242643* | *152* |
| *Rei'itetty kauha* | *4242644* | *152* |

| ***Nostovarret*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Nostovarsi kypsennyskoreille 112L* | *4242645* | *98* |
| *Nostovarsi kypsennyskoreille 112 / 112T* | *4215312* | *110* |
| *Nostovarsi kypsennyskoreille 211* | *4215280* | *305* |
| *Nostovarsi kypsennyskoreille 311* | *4215281* | *347* |

| ***Siivilälevyt*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Siivilälevy 112 L* | *4242648* | *107* |
| *Siivilälevy 112* | *4214661* | *107* |
| *Siivilälevy 211* | *4214662* | *195* |
| *Siivilälevy 311* | *4214663* | *263* |

| ***Kypsennyskorit ja -alustat*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Pastan-/riisinkeittokori 112L* | *4242646* | *371* |
| *Friteerauskori 112L* | *4242647* | *371* |
| *Paistiritilä 112L* | *4242649* | *93* |
| *Annoskorit 6 kpl + kehys 112L* | *4242653* | *696* |
| *Pastan-/riisinkeittokori 112* | *4215282* | *278* |
| *Friteerauskori 112* | *4215284* | *278* |
| *Paistiritilä 112* | *4215289* | *126* |
| *Annoskorit 6 kpl + kehys 112* | *4215933* | *877* |
| *Annoskorit 2 kpl 112* | *4215934* | *257* |
| *Pastan-/riisinkeittokori 211/311* | *4215283* | *371* |
| *Friteerauskori 211/311* | *4215285* | *371* |
| *Friteerauslevy 211/311* | *4215306* | *147* |
| *Paistiritilä 211/311* | *4215932* | *116* |
| *Lämpöhaudesetti 112/211/311** | *4214664* | *897* |

**sis. 4 kpl 1l astioita, tukikehys ja GN 2/3 astia*

| ***Vaunut*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Variomobil-vaunu 112* | *4215314* | *1244* |
| *Variomobil-vaunu 211/311* | *4215307* | *3392* |
| *Syväpaistoöljyn säilytysvaunu* | *4215863* | *7320* |
| *Korivaunu* | *4215295* | *2200* |

| ***Ultravent®-höyrykupu*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Ultravent 112* | *4215298* | *9986* |
| *Ultravent 211* | *4215299* | *9741* |
| *Ultravent 311* | *4215308* | *15301* |

| ***Muut*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Pyöräkitti 112/211/311* | *4215360* | *775* |

***Tarvikepaketit:***

*112T / 112L: Monitoimikaavin 2 kpl, siivilälevy 2 kpl, nuudelin-/ riisinkeittokori, friteerauskori, paistiritilä 2 kpl, nostovarsi 2 kpl, kuuden annoskorin sarja kehyksellä*

*112: Monitoimikaavin 2 kpl, siivilälevy 2 kpl, nuudelin-/riisinkeittokori, friteerauskori, paistiritilä 2 kpl, nostovarsi 2 kpl, kuuden annoskorin sarja kehyksellä, lämpöhaudesetti*

*211: Sekoitusmela, monitoimikaavin 2 kpl, siivilälevy, nostovarsi, nuudelin-/riisinkeittokori 2 kpl, paistiritilä 2 kpl*

*311: Sekoitusmela, monitoimikaavin 2 kpl, siivilälevy, nostovarsi, nuudelin-/riisinkeittokori 3 kpl, paistiritilä 3 kpl*

# Uunit






metos
whitefficiency

# Ideat muuttavat maailmaa.

Toiveesi ajaa meitä eteenpäin.







## XS-malli




***Tehtävämme on kehittää ratkaisuja, joilla sinä voit toteuttaa ideasi.***

# Parhaitakin ideoita voi vielä parantaa.

## Yhdistelmäuunista SelfCookingCenteriin.




Tehtävämme on auttaa ammattikeittiöitä menestymään. Tämä tarkoittaa myös parasta kypsennyslaitetta, joilla sinä voit toteuttaa sinulle merkitykselliset ruoanvalmistusideasi. Ratkaisua, joka kypsentää ruoan joka kerta juuri sellaiseksi kuin sinä haluat. Työkalua, jonka käyttö on helppoa, ja joka vapauttaa sinut rutiinitöistä, jotta sinulle jää enemmän aikaa oleellisille asioille ja itsellesi. Ratkaisu, joka vähentää turhaa kiirettä – ja on ennen kaikkea kannattava investointi.

Metos SelfCookingCenter on kuin aisteilla varustettu älykäs kypsennysjärjestelmä. Se on paljon enemmän kuin vain yhdistelmäuuni. Se havainnoi, tunnistaa, ajattelee eteenpäin, oppii ja jopa kommunikoi kanssasi, kuin paras ystävä, joka seisoo vierelläsi – aina.

Aikaisemmin keittiössä tarvittiin erilaiseen kypsentämiseen: uuneja, pannuja, höyrykeittimiä ja rasvakeittimiä, joiden käyttö vaati paljon aikaa ja työtä, jotta niillä sai valmistettua hyvän aterian. Metos SelfCookingCenter on yksi ja ainoa kypsennyslaite, jolla voit valmistaa täyden ateriakokonaisuuden. Metos SelfCookingCenter sopii jokaiseen keittiöön.

Noin neliömetrin kokoisessa tilassa voit grillata, paistaa, leipoa, höyryttää, hauduttaa tai ryöpätä – ja kaikkea tätä voit tehdä riippumatta siitä valmistatko lihaa, kalaa, kanaa, kasviksia, munatuotteita, leivonnaisia tai jälkiruokia. Eikä silläkään ole väliä valmistatko ruokaa 30:lle vai tuhansille asiakkaillesi.

**Höyrykypsennys**



**Kiertoilmakypsennys**



**Yhdistelmäkypsennys**



***Ainutlaatuinen. Älykäs. Hyödyllinen.***




# Metos SelfCookingCenter

## Helposti herkullista ja terveellistä ruokaa – ylivoimaisen edullisesti.

Tavoitteemme on auttaa ja helpottaa työtäsi. Siksi SelfCookingCenterissä on neljä älykästä toiminnallista ratkaisua, jotka tukevat työsi korkeaa laatua, helppoutta ja tehokkuutta.

Luonnollisesti voit käyttää SelfCookingCenteriä myös perinteisesti ja manuaalisesti. Myös tällöin kaikilla kypsennystavoilla kypsennysolosuhteita ohjataan tarkasti valintojesi mukaisesti.

### Helppoa, älykästä kypsennystä iCookingControl

Valitse tuote, määrittele haluamasi lopputulos – valmis! iCookingControl kypsentää tuotteesi juuri sellaiseksi kuin sinä olet määritellyt, joka kerta ja käyttäjästä riippumatta. Se tunnistaa täyttöasteen sekä tuotteen koon ja ominaisuudet ja säätää ja ylläpitää kypsennysolosuhteet ihanteellisina kypsennyksen alusta loppuun asti.

### Tarkasti kontrolloidut olosuhteet laadun varmistamiseksi HiDensityControl®

Tarkat sensorit mittaavat kypsennysolosuhteita joka sekunti ja optimoivat energiansyötön kypsennettävän ruoan tarpeen mukaan. Energia siirretään tasaisesti jokaiselle kypsennystasolle, jolloin tuloksena on terveellinen ja korkealaatuinen ruokatuote mahdollisimman pienellä energiankulutuksella.

### Kypsennä kätevästi useita tuotteita samanaikaisesti iLevelControl

iLevelControl kertoo, mitä tuotteita voidaan kypsentää samanaikaisesti. Tämä parantaa työn tuottavuutta ja säästää aikaa, rahaa, tilaa ja energiaa. iLevelControl säätää kypsennysaikaa automaattisesti huomioiden kypsennettävien tuotteiden määrän ja kypsennystilan oven aukaisemiset. Näin tuotteet eivät kypsy liikaa, vaan kypsennystulos on johdonmukaisesti ensiluokkainen.

### Älykäs automaattinen puhdistus Efficient CareControl

Älykäs järjestelmä mittaa hörynkehittimen kalkkikertymää. Tämän tiedon ja kypsennystilan likaisuuden mukaan laite suosittelee käyttäjälle aina oikeaa ja tarpeenmukaista automaattista puhdistusohjelmaa. Puhdas ja hyvinhoidettu laite säilyttää toimintakuntonsa, säästää aikaa ja ympäristöä ja vähentää laitteen ylläpitokustannuksia.

***Modernia teknologiaa. Antaa paljon. Vaatii vähän.***

# Valitse haluttu kypsennystulos. Täytä. Valmis.

## iCookingControl.




Haluamasi kypsennystulos ei ole koskaan aikaisemmin ollut näin helppoa saavuttaa kypsensitpä sitten kalaa, lihaa, kanaa, leivonnaisia, munaruokia tai jälkiruokia. Ruoat kypsennetään aina täsmälleen niin kuin sinä haluat. Sinä määrittelet haluamasi kypsennystuloksen. SelfCookingCenter toteuttaa ideasi luotettavasti ja tarkasti.

Tarkat sensorit tunnistavat tuotteen koon ja koostumuksen sekä kypsennettävän tuotteen määrän ja määrittelee näiden perusteella ihanteellisen kypsennystavan halutun lopputuloksen saavuttamiseksi. Lämpötilaa, höyryn määrää ja puhaltimen nopeutta säädetään joka hetki automaattisesti juuri sopivaksi. Laitteen näyttö kertoo käyttäjälle tekemänsä toimenpiteet, jolloin käyttäjä tietää koko ajan, mitä kypsennyksessä tapahtuu.

iCookingControl oppii käyttäjän kypsennystapoja ja mukauttaa omia toimintojaan niiden mukaisesti. Näin laitteen käyttö tulee entistä helpommaksi, käyttäjän ei tarvitse valvoa kypsennystä ja tuotteet kypsyvät ensiluokkaisesti joka kerta.




*Sinä määrittelet haluamasi lopputuloksen. iCookingControl toteuttaa ideasi.*



*Määrittämäsi kypsennystulos aina heti napinpainalluksella käytettävissä.*




*Näet joka hetki miten kypsennys etenee.*




*iCC Monitor valvoo kypsennystä ja kommunikoi siitä käyttäjälle.*

***Ainutlaatuista älyä, joka oppii sinulta.***

# Useita tuotteita yhtä aikaa ja kaikille yksilöllinen kypsennysaika.

iLevelControl.



iLevelControllin avulla teet à la carten esivalmistelut tai aamiaispöydän tuotteet vaivattomasti, nopeasti ja joustavasti. Vain noin neliömetrin vaatimassa tilassa teet kaiken sen, mihin aikaisemmin tarvittiin useita laitteita: pannuja, grillejä, rasvakeittimiä jne. Nyt voit tehdä kaiken yhdellä laitteella samanaikaisesti.

SelfCookingCenter näyttää käyttäjälleen, mitkä tuotteet voi kypsentää samanaikaisesti. Jokaista kypsennystasoa ohjataan omalla ajastimella, joka huomioi kypsennettävien tuotteiden määrän ja kypsennytilan oven aukaisut. SelfCookingCenter muuttaa tarvittaessa automaattisesti kunkin tason kypsennysaikoja. Tietysti laite kertoo tästä myös käyttäjälleen.

Kun tuote on valmis, Metos SelfCookingCenter ilmoittaa tästä selkeästi näytöllään. Erehdysten mahdollisuudet pienenevät ja jokainen tuote kypsyy juuri sellaiseksi kuin olet ajatellutkin.

## *Ylivoimaisia etuja sinulle:*

- *Kypsennä erilaisia tuotteita samanaikaisesti: tuotanto joustaa kysynnän mukaan ja voit säästää jopa 70% energiaa verrattuna perinteiseen tapaan.*
- *Jatkuva automaattinen valvonta ja kypsennysasetusten säätö: aina korkealaatuinen kypsennystulos*
- *Laite ilmoittaa, mitä tuotteita voi kypsentää samanaikaisesti: tekee käytöstä helppoa ja virheiden määrä vähenee*
- *Monipuoliset toiminnot: jopa 70% säästö energiakustannuksissa*

***Enemmän kapasiteettia, parempi lopputulos ja vähemmän erehdyksiä.***

# Leivo kuin ammattilainen.

## Laatua, jota asiakkaasi arvostavat.



Leivotpa makeaa tai suolaista, pientä tai suurta, tuoretta tai pakastettua, raakaa tai esipaistettua – SelfCookingCenterin monipuoliset toiminnot saavat leivonnaisesi maistumaan ja näyttämään vasta leipomosta tulleilta.

### Nyt jokainen osaa leipoa kuin ammattilainen.

Ainoa mitä sinun tarvitsee tehdä on valita haluamasi lopputulos. SelfCookingCenter valitsee tämän perusteella käyttämällesi taikinalle parhaat paisto-olosuhteet – sopivan kosteuden, lämpötilan ja ilmankierron.

## *Käytössäsi on ammattilaisten kypsennysteknologia:*

- *Ihanteelliset kohotusjaksot ja sopiva kosteus sen tuotteen mukaan mitä valmistat*
- *Tarkka kosteuden hallinta ja dynaaminen ilmankierto takaavat tasaisen paistotuloksen joka johteelle*
- *Paistomittarissa on kuusi mittauspistettä, varmistaa loistavan paistotuloksen kaiken muotoisille ja kokoisille tuotteille*
- *Automaattisesti säätyvä puhallinnopeus takaa parhaat olosuhteet myös herkille tuotteille*
- *Hallitut kohotusjaksot tekevät tuotteista näyttäviä ja maukkaita*
- *Jatkuva erätuotanto: kosteutta ja kypsennysaikaa säädetään jatkuvasti huomioiden oven aukaisut*
- *Erikoishöyrykypsennys jotta saadaan mahdollisimman ilmavia croisantteja ja muita kohoavia leivonnaisia.*

- ***Sämpylät, patongit ja leivät** – Leipomolaatuisen leivän ja sämpylän leipomiseen sekä tuoreena että puolivalmisteesta.*
- ***Tuulihattu /eclair** – Tuulihattumassan järkevään paistamiseen, kun tarvitaan tietty lämpötila.*
- ***Hiivataikinaleivonnaiset** – Tuoreiden hiivaleivonnaisten, kuten pitkojen, korvapuustien ja hedelmällä päällystettyjen hiivataikinoiden paistamiseen.*
- ***Suolarinkelit** – Tällä paistat suolarinkeleitä, jotka ovat yhtä tuoreita ja herkullisia kuin suoraan leipomosta.*
- ***Keksit, teeleivät** – Murotaikinaleivonnaisten paistamiseen, esimerkkeinä erittäin tasaiset ja maistuvat keksit, pikkuleivät ja murotaikinapohjat.*
- ***Croissantit, viinerit** – Leivonnaisille, jotka tulee höyryttää ennen paistamista, esimerkiksi voitaikina tai viinerit, vesirinkelit tai vehnäleivonnaiset.*
- ***Kakut, pikkuleivät** – Kaikenlaisille kakuille ja pikkuleiville, jotka voit kypsentää joko kypsennysmittarin tai itse valitsemasi paistoajan mukaan.*
- ***Pizzat** – Päällystettyjen (vehnä)taikinoiden paistamiseen esikuumennetuilla grilli- ja pizzapelleillä, myös paisto- ja leivontapelleillä.*
- ***Juustokakku** – Kaikenlaisille ja -muotoisille juustokakuille, joita voi paistaa neljällä eri ruskistustasolla, tai esim. New Yorkin juustokakulle, joka valmistetaan ruskistamatta.*

## *Aina tuoretta. Aina näyttävää.*

# Asiakkaasi tunnistaa laadun. Joka päivä.

## HiDensityControl®

HDC®
HiDensityControl

Laadukas kypsennystulos voidaan saavuttaa vain, jos käytettävissä on riittävästi suorituskykyä, erityisesti silloin, kun kypsennetään suuria määriä. Patentoitu HiDensityControl takaa riittävän suorituskyvyn kaikissa olosuhteissa. Lämpö ja höyry siirtyvät tehokkaasti ja tasaisesti kaikkialle kypsennystilaan, jolloin kypsennystulos on erinomainen myös suurilla täytöksillä.

Kypsennysolosuhteita mitataan joka sekunti ja höyryn ja lämmön tuotantoa säädetään tarkasti tarpeen mukaan. Lopputuloksena on erinomainen kypsennystulos mahdollisimman energiatehokkaasti.



### *Ylivoimaisia etuja sinulle:*

- *Dynaaminen ilmankierto: tasainen kypsennystulos kaikilla johdetasoilla*
- *Aktiivinen kosteudenpoisto kypsennystilasta: pinnalta rapeat tuotteet helposti*
- *100% kylläinen höyry: herkätkään tuotteet eivät kuivu*
- *Maksimilämpötila +300 °C: perinteisen grillin raidat tuotteiden pintaan saadaan aikaan helposti jopa suurilla täytöksillä. Lyhyt esilämmitysaika ja siksi myös alhainen energiankulutus.*

**Tuoretta höyryä:** tarkka lämpötilanhallinta ja kylläinen höyry takaavat parhaan mahdollisen kypsennyslaadun ja ravintoaineiden säilymisen. Vedenpehmennintä ei tarvita.

**Aktiivinen kosteudenpoisto kypsennystilasta:** Kosteutta poistetaan kypsennystilasta automaattisesti aina tarvittaessa. Näin tuotteisiin saadaan haluttu rapeus.

**Dynaaminen ilmankierto:** Suorituskykyinen puhallinpyörä säätää pyörimisnopeuttaan ja pyörimissuuntaa kypsennettävän tuotteen ja tavoiteltavan lopputuloksen vaatimusten mukaisesti.

**Älykäs kosteudenhallinta:** huomioi myös ruoasta itsestään vapautuvan kosteuden. Kosteustasoa voidaan ohjata 1% tarkkuudella. Näin tuotteet kypsyvät mehukkaiksi.

***Tehokas. Herkkä. Tarkka.***

# Automaattinen puhdistus ja kalkinpoisto.

## Efficient CareControl.

Efficient CareControl®

SelfCookingCenter huolehtii oman höyrynkehittimensä kalkinpoistosta automaattisesti aina tarvittaessa. Kypsennystilan puhdistamiseksi laite suosittelee käyttäjälleen aina sopivaa automaattista puhdistusohjelmaa toteutuneen käytön mukaan. Näin puhdistusaineita kuluu vain tarpeellinen määrä.
Voit ajoittaa puhdistuksen haluttuun ajankohtaan, jolloin SelfCookingCenter muistuttaa sinua ajankohdasta. Voit jättää laitteen puhdistamaan itse itsensä esimerkiksi yön aikana.

Et tarvitse kalliita ja huoltoa vaativia vedenpehmentimiä. Uusi Efficient CareControl kuluttaa vielä jopa 30% vähemmän sähköä ja vettä kuin edeltävä malli. Säästät siis merkittävästi kustannuksia verrattuna käsintehtävään puhdistukseen. Automaattinen puhdistus kätevillä pesutableteilla parantaa myös työturvallisuutta.





### *Ylivoimaisia etuja sinulle:*

- *Kätevä kiinteä pesuainetabletti: parempi työturvallisuus kuin nestemäisiä puhdistusaineita käytettäessä*
- *Automaattinen puhdistusohjelman suositus käyttäjälle laitteen likaisuuden mukaan: autta sinua vähentämään ylläpitokustannuksia*
- *Automaattinen kalkinpoisto: vältät kalkinpoiston ja vedenpehmennyksen aiheuttamat muut kustannukset*
- *Mahdollisuus luoda asiakaskohtainen puhdistussuunitelma: puhdas, hygieeninen ja toimintavarma laite aina käyttövalmiina*

***Tehokas. Hygieeninen. Turvallinen.***



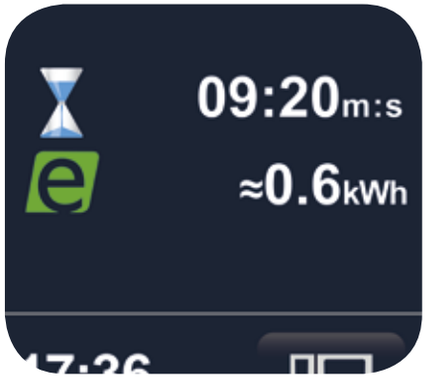
# Teknologiaa jolla teet enemmän.

## Yksityiskohdissa on eroja.



### LED-valaistus ja paistotason signaalivalo

*Uusi energiaa säästävä LED-valaistus, joka osoittaa jopa oikean paistotason (lisävaruste). Tasaisen, tehokkaan valaistuksen ansiosta näet helposti, miltä tuotteet näyttävät. iLevelControl-toiminnossa vilkkuva valo osoittaa käyttäjälle, mille kypsennystasolle tuote pitää laittaa tai ottaa pois, mikä tekee käytöstä entistäkin helpompaa.*




### Energiankulutusmittari vakiovarusteena

*SelfCookingCenter tietää jokaisen yksittäisen kypsennysprosessin energiankulutuksen sekä koko päivän yhteenlasketun energiankulutuksen. Tiedot on luettavissa laitteen näytöltä tai ladattavissa USB-tikulle.*



### Etäkäyttö

*Jos SelfCookingCenter on kytketty verkkoon, sitä voi käyttää ja sen toimintoja voidaan valvoa iPhone-älypuhelimella. Tiedät, mitä tapahtuu, vaikka et itse olisikaan paikalla.*




### +300 °C maksikypsennyslämpötila

*Jopa +300-asteen lämpötilaa voidaan käyttää jatkuvana toimintona, jonka ansiosta voit grillata erittäin suuriakin määriä kerralla ilman, että teho loppuu kesken.*



### GN-astiat kypsennystilaan lyhyt sivu edellä

*Kun GN-astioita käytetään lyhyt sivu edellä, ovi on kapea, joka pienentää energiahukkaa ovea avattaessa (esimerkiksi à la carte -tuotanto). Kapea ovi säästää myös tilaa. Pieniä määriä kypsennettäessä GN1/3 ja GN2/3 -astiat voidaan laittaa suoraan johteille, ritilää ei tarvita astian alle.*



### Ovessa kolmikerroksinen lasi

*Kolmikerroksinen erikoisheijastepinnoitettu lasi minimoi lämpöhäviön ja pienentää energian kulutusta 10% verrattuna edelliseen malliin. Kaikki lasipinnat on helppo pitää puhtaana.*




### Puhdasta höyryä höyrynkehittimestä

*Puhdasta höyryä tuottava höyrynkehitin on välttämätön tavoiteltaessa laadukasta lopputulosta höyrykypsennyksessä. Kylläisen höyryn tila saavutetaan myös alhaisissa lämpötiloissa, kuten haudutuksessa. Höyrynkehitin puhdistetaan automaattisesti pesuohjelmien yhteydessä, joten kallista vedenpehmennintä ei tarvita.*



### Älykäs kypsennysmittari, jossa kuusi mittauspistettä

*Vaikka kypsennysmittarin kärki ei olekaan kypsennettävä tuotteen keskipisteessä, tuotteen kylmin piste saadaan mitattua. Näin varmistetaan haluttu kypsennystulos joka kerta.*



### Kypsennysmittarin tuki

*Kypsennysmittarin käyttö on vaivatonta myös nestemäisten, pehmeiden tai pienten tuotteiden kypsennyksessä.*



### Sisäänkelautuva käsisuihku

*Pikainen kypsennystilan huuhtelu, deglaseeraus tai veden lisääminen ruokaan on nopeaa ja helppoa. Integroitu, automaattinen sisäänkelaus ja automaattinen vedenkatkaisu tekevät käytöstä turvallista ja hygieenistä.*



### ClimaPlus Control®

*ClimaPlus Control -kosteudenhallinta pitää kypsennystilan kosteuden prosentin tarkkuudella oikeana poistaen automaattisesti liian kosteuden tai lisäämällä kosteutta tuottamalla höyryä. Tämän ansiosta suuretkin täytökset ja tuotteet saadaan kypsennettyä rapeiksi, grillatun näköisiksi ja silti mehukkaiksi.*



### Keskipakovoimaan perustuva rasvansuodatin

*Ei vaihdettavaa tai puhdistettavaa rasvansuodatinta, mutta siitä huolimatta kypsennystilan ilma pysyy puhtaana ja tuotteiden maut hyvinä.*



### Dynaaminen ilmankierto

*Kypsennystilan geometrinen muoto ja tehokas puhallinpyörä kierrättävät ilmaa tasaisesti ja tehokkaasti. Puhalluksen älykäs ohjaus muuttaa puhallinpyörän pyörimissuuntaa ja nopeutta automaattisesti kypsennettävälle tuotteelle sopivaksi. Tehokas jarru pysäyttää puhallinpyörän parissa sekunnissa, mikä vähentää energianhukkaa ja parantaa työturvallisuutta kypsennystilan ovea avattaessa.*

## Bake-malli



***Bake-mallit*** *toimitetaan erityisellä johteikolla, johon mahtuu 400x600 mm leipomopelti. Johdeväli on 80 mm ja johteet ovat L-muotoisia. Leipomotuotteille suunniteltu ilmanohjauspelti takaa myös herkempien leipomotuotteiden täydellisen paistotuloksen. Johteikko on irrotettavissa ja se voidaan vaihtaa lisävarusteena saatavaan GN-astioille sopivaan johteikkoon, jos laitetta halutaan käyttää normaaliin ruokatuotantoon.*

## Sous-vide -malli



***Sous-vide -versiossa*** *kypsennysmittarissa on ohut neula, jossa on yksi mittauspiste. Mittari on helppo työntää vakuumipussin läpi tuotteen keskelle. Sous-vide mittaria käytettäessä valittavana ovat vain sous-videen soveltuvat kypsennysprosessit. Toimitukseen kuuluu vakiovarusteena myös kypsennysmittari kuudella mittauspisteellä.*

*Liitäntäpistoke mittareille on oven vasemmalla puolella.*

## 3x2 kypsennysmittari -malli



***Kolmen kypsennysmittarin versiossa*** *on kolme mittaria joissa kussakin kaksi mittauspistettä. Kolmen tuotetteen kypsennystä voidaan ohjata samanaikaisesti riippumatta siitä paistatko niitä yhden kerrallaan vai useampia eri aikaan. Lopputulos on aina täydellinen. Kypsennysmittarit ovat eri värisiä, joten niiden kanssa työskentely on helppoa. Sopii hyvin iLevelControl -toimintoon.*

*Voit käyttää myös vakiovarusteena toimitettavaa kypsennysmittaria kuudella mittauspisteellä. Liitäntäpistoke mittareille on oven vasemmmalla puolella. Mittareiden teline kiinnitetään laitteen kylkeen vasemmalle sivulle.*

# Metos SelfCookingCenter® XS.

## Samaa huippulaatua pienessä koossa.

Haasteiden ratkaiseminen avaa uusia mahdollisuuksia. Kehitystyömme onnistui siinä, mikä aluksi tuntui mahdottomalta. Uusi XS-malli on pieni, mutta täydellinen SelfCookingCenter®. Intensiivisen kehitystyön jälkeen olemme onnistuneet – tinkimättä mistään. XS tarjoaa täysin uusia mahdollisuuksia käyttää SelfCookingCenteriä.

Uusi SelfCookingCenter XS, älykäs kypsennyslaite pienessä koossa, sopii jokaiseen keittiöön ja minne vain keittiössä, esim. front cooking. Ja on tietysti myös parasta laatua, kuten sopii odottaa.

SelfCookingCenter XS:llä kypsennät ruokaa ilman kompromisseja: 100% kapasiteettia, 100% laatua, 100% älykkyyttä.

### Kypsennystila GN 2/3




*Sopii 1/2, 2/3, 1/3 ja 2/8 GN-astioille.*
*Kapasiteetti 6x GN2/3-40 (johdeväli 46mm)*
*tai 4x GN2/3-65 (johdeväli 70 mm).*



*Integroitu käsisuihku, jossa automaattinen sisäänkelaus*



*Annospaistopelti MultiBaker GN2/3*



*Grillausritilä GN2/3*

| Metos SelfCooking Center | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SCC XS 623 | 4342001 | 655x555x567 | 400V 3N~ 5.7 kW 10A | 7025 |

| Lisävarusteet | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Grillaus- ja pizzapelti GN2/3 | 4342300 | Trilax | 135 |
| Grillausritilä GN1/2 | 4342302 | Trilax | 104 |
| Grillausritilä GN2/3 | 4342304 | Trilax | 121 |
| Annospaistopelti MultiBaker GN1/3 | 4342306 | | 58 |
| Annospaistopelti MultiBaker GN2/3 | 4342308 | | 82 |
| Leivonta- ja ruskistuspelti GN2/3 | 4342310 | Trilax | 54 |
| Paisto- ja leivontapannu S ∅16 cm | 4342312 | Trilax | 65 |
| Paisto- ja leivontapannu L ∅25 cm | 4342314 | Trilax | 89 |
| RST-ritilä GN2/3 | 4342316 | | 33 |
| CombiFry -paistokori GN1/2 | 4342318 | | 55 |
| CombiFry -paistokori GN2/3 | 4342320 | | 83 |
| Super Spike -kanaritilä H4 GN1/2 | 4342322 | | 50 |
| Graniittiemaloitu GN2/3-20 mm | 4342340 | | 72 |
| Graniittiemaloitu GN2/3-40 mm | 4342342 | | 82 |
| Graniittiemaloitu GN2/3-60 mm | 4342344 | | 101 |
| UltraVent -huuva XS | 4342346 | | 4353 |
| UltraVent -huuva CombiDuo XS | 4342347 | | 3035 |
| Avojalusta UG I XS | 4342348 | | 736 |
| Avojalusta UG I Combi-Duo XS/XS | 4342350 | | 575 |
| Seinäteline XS | 4342352 | | 379 |
| Avojalusta johteilla XS | 4342360 | | 410 |
| Avojalusta johteilla XS Combi | 4342362 | | 378 |
| Asennussarja CombiDuo XS | 4342364 | | 588 |

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

# METOS SELFCOOKINGCENTER 61



*Metos SelfCookingCenter 61*

Sopii 1/1-, 1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti vakiojohteilla 6xGN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). 61/5 ja 61/5 Bake -malleissa 5 johdetta, johdeväli 85 mm. Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 61 -mallia tai yksi 61 ja yksi 101 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo -asennussarjan avulla.

- *kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)*
- *toimitus sisältää irrotettavat GN-johteet*
- *61/5 Bake -mallissa 5 johdetta leivinpellille 400x600 mm*
- *Sous-vide mallissa on ohutneulainen paistomittari*
- *3x2 paistomittari-mallissa on kolme mittaria kahdella mittauspisteellä*

| Metos SelfCookingCenter | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SCC 61 | 4342010 | 847x843x832 | 400V 3N~ 11 kW 16A | 10038 |
| SCC 61/ 5 | 4342012 | 847x843x832 | 400V 3N~ 11 kW 16A | 10038 |
| SCC 61/ 5 Bake | 4342014 | 847x843x832 | 400V 3N~ 11 kW 16A | 10280 |
| SCC 61 Sous-vide | 4342026 | 847x843x832 | 400V 3N~ 11 kW 16A | 11130 |
| SCC 61 3x2 probe | 4342025 | 847x843x832 | 400V 3N~ 11 kW 16A | 11970 |

# METOS SELFCOOKINGCENTER 101



*Metos SelfCookingCenter 101*

Sopii 1/1-,1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti vakiojohteilla 10 x GN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). 101/8 ja 101/8 Bake -malleissa 8 johdetta, johdeväli 88 mm. Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 61-mallia tai yksi 61 ja yksi 101 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo -asennussarjan avulla.

- *kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)*
- *toimitus sisältää irrotettavat GN-johteet*
- *101/8 Bake -mallissa 8 johdetta leivinpellille 400x600 mm*
- *Sous-vide mallissa on ohutneulainen paistomittari*
- *3x2 paistomittari-mallissa on kolme mittaria kahdella mittauspisteellä*

| Metos SelfCookingCenter | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SCC 101 | 4342050 | 847x843x1092 | 400V 3N~ 18,6 kW 32A | 13755 |
| SCC 101/ 8 | 4342052 | 847x843x1092 | 400V 3N~ 18,6 kW 32A | 13755 |
| SCC 101/ 8 Bake | 4342054 | 847x843x1092 | 400V 3N~ 18,6 kW 32A | 13965 |
| SCC 101 Sous-vide | 4342064 | 847x843x1092 | 400V 3N~ 18,6 kW 32A | 14175 |
| SCC 101 3x2 probe | 4342067 | 847x843x1092 | 400V 3N~ 18,6 kW 32A | 15015 |

# METOS SELFCOOKINGCENTER 201



*Metos SelfCookingCenter 201*

GN 1/1 -kypsennysvaunu omilla pyörillä, sopii 1/1-,1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN-astioille. Johdeväli 63, 74, 82 tai 84 mm. Kapasiteetti johteiden määrän mukaan. Yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen. Vaunussa tuplapyörät, joista kahdessa lukitus, irrotettava työntökahva sekä valumavesikaukalo.

- *kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)*
- *astioiden lukitustangot edessä ja takana*
- *johdeväli 63 mm (20-johteinen), 74 mm (17-johteinen), 82 mm (16-johteinen), 84 mm (15-johteinen),*
- *201/ 16 Bake -mallissa 16 johdetta leivinpellille 400x600 mm*
- *Sous-vide mallissa on ohutneulainen paistomittari*
- *3x2 paistomittari-mallissa on kolme mittaria kahdella mittauspisteellä*

| Metos SelfCookingCenter | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SCC 201/20 | 4342082 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 22890 |
| SCC 201/15 | 4342088 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 22890 |
| SCC 201/16 | 4342089 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 22890 |
| SCC 201/17 | 4342086 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 20820 |
| SCC 201/16 Bake | 4342098 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 23100 |
| SCC 201/20 Sous-vide | 4342091 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 23700 |
| SCC 201/20 3x2 probe | 4342081 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 23625 |

# METOS SELFCOOKINGCENTER 62

Suuri kapasiteetti pieneen tilaan. Sopii GN 2/1- tai GN1/1-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti 6 x GN2/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen) tai 12 x GN1/1 (40 mm tai 65mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 62-mallia tai yksi 62 ja yksi 102 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo -asennussarjan avulla.

- *kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)*
- *toimitus sisältää irrotettavat johteet*
- *lisävaruste: johteet 5 x GN 2/1 65 mm, johdeväli 85 mm*

| Metos SelfCookingCenter | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SCC 62 | 4342042 | 1069x1043x832 | 400V 3N~ 22,3 kW 32A | 14805 |



*Metos SelfCookingCenter 62*

# METOS SELFCOOKINGCENTER 102

Sopii GN 2/1- tai GN1/1-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti 10 x GN2/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen) tai 20 x GN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavan jalustan päälle. Kaksi laitetta voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo-asennussarjan avulla. Yhdistelmävaihtoehdot: yläpuolelle: 62, alapuolelle 62 tai 102.

- *sama kapasiteetti kuin mallissa 201!*
- *kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)*
- *toimitus sisältää irrotettavat johteet*
- *lisävaruste: johteet 8 x GN 2/1 65 mm, johdeväli 85 mm*

| Metos SelfCookingCenter | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SCC 102 | 4342074 | 1069x1043x1092 | 400V 3N~ 36,7 kW 63A | 17745 |



*Metos SelfCookingCenter 102*

# METOS SELFCOOKINGCENTER 202

GN 2/1-kypsennysvaunu omilla pyörillä, sopii GN 2/1- tai GN1/1-astioille. Johdeväli 63 mm tai 84 mm. Kapasiteetti 20-johteinen 20 x GN2/1-40 mm tai 10 x GN2/1-65 mm tai 40 x GN1/1-40 mm tai 20 x GN1/1-65 mm; 15-johteinen 15 x GN2/1-65 mm tai 30 x GN1/1-65 mm. Yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen. Vaunussa tuplapyörät, joista kahdessa lukitus, irrotettava työntökahva sekä valumavesikaukalo.

- *kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)*
- *yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen*
- *astioiden lukitustangot edessä ja takana*
- *johdeväli 63 mm (20-johteinen), 84 mm (15-johteinen)*

| Metos SelfCookingCenter | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SCC 202/20 | 4342092 | 1084x1114x1837 | 400V 3N~ 65,5 kW 100A | 31290 |
| SCC 202/15 | 4342096 | 1084x1114x1837 | 400V 3N~ 65,5 kW 100A | 31290 |

***Myös kaasumallit saatavilla.***

*Asennuskuvat sivulla 551-554.*



*Metos SelfCookingCenter 202*

# METOS SYSTEM RATIONAL -JALUSTAT

**Metos-jalusta** johteilla tai pohjahyllyllä. Kahden päällekkäin asennetun laitteen alla voidaan käyttää matalaa jalustaa (CombiDuo). CombiDuo-jalustan korkeus on 210 mm. 61-malli voidaan asentaa myös seinähyllylle.
Catering Kit sisältää kehikon kahvoilla ja rst-jalat. Kahvoista uunia on helppo liikutella. Catering-vaunu on tarkoitettu vain catering kitillä varustetun uunin liikuttamiseen.



*Jalusta RS-14 ROMP/61-101*



*Jalusta RS-1/61-101*

| ***Jalustat*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Jalusta RS-14 ROMP/61-101* | *4242300* | *GN-johteet* | *845* |
| *Jalusta RS-1/61-101* | *4242308* | *hylly* | *714* |
| *Jalusta RS-1/62-102* | *4242320* | *hylly* | *714* |
| *Jalusta RS Combi-Duo 61+61* | *4242322* | *korkeus 210 mm* | *242* |
| *Jalusta RS Combi-Duo 62+62* | *4242324* | *korkeus 210 mm* | *242* |
| *Jalusta RS-8 BAKE/61-101* | *4242307* | *leipomopeltijohteet* | *845* |

| ***Seinäteline*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Seinäteline 61* | *4242299* | *61-malleille* | *530* |

| ***Catering*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Catering kit* | *4242440* | *1029* |
| *Catering-vaunu* | *4242441* | *2289* |

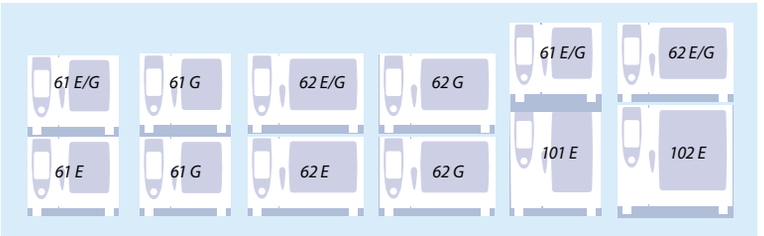



*Catering-kuljetusalusta*

CombiDuo-varustepaketti sisältää kaikki asennukseen tarvittavat osat sekä laitteiden väliin että alemman laitteen alle (matala jalusta erikseen). Pinottaessa kahta 6-johteista laitetta, suosittelemme alle 210 mm korkeaa CombiDuo-jalustaa. Tällöin on valittava CombiDuo-paketti 150 mm jaloilla. Asennustarvikesarja tarvitaan aina, kun laitteet asennetaan päällekkäin.

| ***CombiDuo-paketti*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *61E/G - 61/101E 150mm jalat* | *4242362* | *1218* |
| *62E/G - 62/102E 150mm jalat* | *4242368* | *1512* |
| *61G - 61/G 150mm jalat* | *4242374* | *1827* |
| *62G - 62G 150mm jalat* | *4242380* | *2436* |
| *Asennustarvikesarja* | *4242490* | *95* |

*CombiDuo-vaihtoehdot E=sähkömalli, G=kaasumalli*






*Combi Bake -johteille voit laittaa GN1/1-kokoisia astioita ja 400x600-leivinpeltejä ja molemmat pysyvät tukevasti omalla johteellaan.*

# ERIKOISJOHTEET

| ***Erikoisjohteet*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Johteet 5 x GN 1/1 65 mm* | *4242400* | *mallille 61, johdeväli 85 mm* | *352* |
| *Johteet 8 x GN 1/1 65 mm* | *4242402* | *mallille 101, johdeväli 85 mm* | *420* |
| *Johteet 5 x GN 2/1 65 mm* | *4242404* | *mallille 62, johdeväli 85 mm* | *373* |
| *Johteet 8 x GN 2/1 65 mm* | *4242406* | *mallille 102, johdeväli 85 mm* | *446* |
| ***Leivonta-, pizza- ja grillausjohteet*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
| *Johteet 5 x 400x600 mm tai 2 x GN1/1* | *4242412* | *mallille 61, johdeväli 85 mm* | *520* |
| *Johteet 8 x 400x600 mm tai 3 x GN1/1* | *4242414* | *mallille 101, johdeväli 85 mm* | *625* |
| ***Combi Bake -johteet*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
| *Johteet 4 x 400x600 mm tai 4 x GN1/1* | *4242443* | *mallille 61, johdeväli 91 mm* | *473* |
| *Johteet 7 x 400x600 mm tai 7 x GN1/1* | *4242444* | *mallille 101, johdeväli 95 mm* | *572* |

# KYPSENNYSVAUNUT, SIIRTOVAUNUT JA OHJAINKISKOT

**Kypsennysvaunussa** irrotettava työntökahva, jonka avulla täysinäistä vaunua on helppo liikutella. Vaunu on helppo työntää kypsennystilaan ohjainkiskojen avulla. Lattiamallisissa vaunuissa on valumavesikaukalo, joka estää nesteiden valumisen lattialle. Johdeväli 20-johteisessa vaunussa on 63 mm ja 15-johteisessa vaunussa 85 mm.
Ohjainkiskot tarvitaan siirtojohteikkojen 61, 101, 62 ja 102 kanssa. Kypsennysvaunupaketti (vain tehdastilauksena laitteen kanssa) sisältää kypsennysvaunun ja ohjainkiskot.
Kypsennysvaunuissa 201 ja 202 on neljä kaksoispyörää, joista kaksi on lukittavia, irrotettava työntökahva, valumavesikaukalo sekä lukitustangot astioille edessä ja takana.



*Siirtojohteikko 101*



*Siirtovaunu 61/101*



*Ohjainkiskot*



*Siirtojohteikko 101, siirtovaunu 61/101 ja lautasvaunu 101.*

| ***Siirtojohteikot*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Siirtojohteikko 61* | *4215007* | *johdeväli 64 mm* | *704* |
| *Siirtojohteikko 61/5* | *4215253* | *johdeväli 80 mm* | *704* |
| *Siirtojohteikko 101* | *4215021* | *johdeväli 64 mm* | *840* |
| *Siirtojohteikko 101/8* | *4215176* | *johdeväli 80 mm* | *840* |
| *Siirtojohteikko 62* | *4215039* | *johdeväli 64 mm* | *877* |
| *Siirtojohteikko 102* | *4215046* | *johdeväli 64 mm* | *935* |
| *Ohjainkiskot 61/101* | *4242394* | | *184* |
| *Ohjainkiskot 62/102* | *4242396* | | *236* |

| ***Siirtovaunu siirtojohteikolle*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Siirtovaunu 61/101* | *4215085* | *924* |
| *Siirtovaunu 62/102* | *4215092* | *1334* |
| *Siirtovaunu CombiDuo 61/101* | *4215102* | *1596* |
| *Siirtovaunu CombiDuo 62/102* | *4215127* | *1985* |



*Kypsennysvaunu 201/15*

| ***Kypsennysvaunu 201*** | ***Koodi*** | | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Kypsennysvaunu 201/20* | *4214645* | *johdeväli 63 mm* | *522x774x1718* | *1825* |
| *Kypsennysvaunu 201/15* | *4214652* | *johdeväli 84 mm* | *522x774x1718* | *1916* |
| *Kypsennysvaunu 201/16* | *4215937* | *johdeväli 80 mm* | *522x774x1718* | *1825* |
| *Kypsennysvaunu 201/16 Bake* | *4214655* | *johdeväli 82 mm* | *522x774x1718* | *2308* |
| *Kypsennysvaunu 201/17* | *4215995* | *johdeväli 74 mm* | *522x774x1718* | *1825* |

| ***Kypsennysvaunu 202*** | ***Koodi*** | | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Kypsennysvaunu 202/20* | *4214677* | *johdeväli 63 mm* | *772x938x1717* | *2063* |
| *Kypsennysvaunu 202/15* | *4214684* | *johdeväli 84 mm* | *772x938x1717* | *2063* |
| *Kypsennysvaunu 202/16* | *4214686* | *johdeväli 80 mm* | *772x938x1717* | *2604* |
| *Kypsennysvaunu 202/17* | *4214688* | *johdeväli 74 mm* | *772x938x1717* | *2604* |

# LAUTASVAUNUT BANKETTIIN



Lautasvaunu 101

**Lautasvaunujen** avulla valmiit näyttävät annokset voidaan viimeistellä ja lämmittää lautasilla. Viimeistelyn (Finishing) jälkeen vaunu peitetään lämpöhupulla ja siirretään tarjoilupisteeseen. Lautasten maksimihalkaisija 31 cm. Kysy myös muita kapasiteettivaihtoehtoja. Lautasvaunu on saatavilla kaikkiin kokoluokkiin. Malleja 61, 101, 62 ja 102 siirretään siirtovaunun avulla. Varmista aina lautasten sopivuus lautasvaunuun.

| Lautasvaunu | Koodi | Kapasiteetti | Max. annoksen korkeus mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Lautasvaunu 61 | 4215179 | 15 lautaselle | 72 | 882 |
| Lautasvaunu 61 | 4214892 | 20 lautaselle | 53 | 882 |
| Lautasvaunu 101 | 4214902 | 32 lautaselle | 53 | 982 |
| Lautasvaunu 101 | 4222013 | 26 lautaselle | 70 | 982 |
| Lautasvaunu 101* | 4214927 | 24 lautaselle | 70 | 982 |
| Lautasvaunu 62 | 4215180 | 24 lautaselle | 82 | 1218 |
| Lautasvaunu 62 | 4214934 | 34 lautaselle | 63 | 1218 |
| Lautasvaunu 102 | 4215181 | 42 lautaselle | 82 | 1365 |
| Lautasvaunu 102 | 4214941 | 52 lautaselle | 65 | 1365 |
| *kuvuille, max. halkaisija 265 mm, kork. 50 mm | | | | |
| **Lautasvaunu** | | | | |
| Lautasvaunu 201 | 4214959 | 60 lautaselle | 55 | 2089 |
| Lautasvaunu 201 | 4214966 | 50 lautaselle | 70 | 2089 |
| Lautasvaunu 202 | 4222014 | 120 lautaselle | 55 | 2646 |
| Lautasvaunu 202 | 4214973 | 100 lautaselle | 68 | 2579 |
| Lautasvaunu 202 | 4214998 | 84 lautaselle | 82 | 2447 |



Lautasvaunu 201

Lämpöhuppu pitää lautasannokset kuumana vähintään 20 minuuttia, GN-astiat huomattavasti kauemmin. Lämpöhuppu tekee kypsennys- tai lautasvaunusta siirrettävän lämpökaapin. Helppo pitää puhtaana, vie säilytettäessä vähän tilaa.

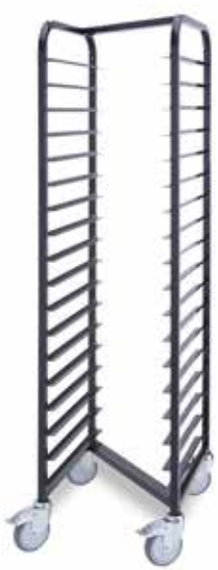
| Lämpöhuppu | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Lämpöhuppu 61 | 4214821 | 557 |
| Lämpöhuppu 101 | 4214839 | 714 |
| Lämpöhuppu 62 | 4214846 | 814 |
| Lämpöhuppu 102 | 4214853 | 924 |
| Lämpöhuppu 201 | 4214878 | 1386 |
| Lämpöhuppu 202 | 4214885 | 1911 |



Lämpöhuppu 201

Finishing-paketti 61, 101, 62, 102: lautasvaunu, lämpöhuppu ja siirtovaunu. Huom! Ohjainkiskot tilattava erikseen. Finishing -paketti 201, 202: lautasvaunu ja lämpöhuppu.

| Finishing-paketti | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 61 (20) | 4215864 | 2016 |
| 101 (26) | 4215182 | 2226 |
| 101 (32) | 4215871 | 2226 |
| 62 (34) | 4215889 | 2846 |
| 102 (52) | 4215896 | 3066 |
| 201 (50) | 4215183 | 3507 |
| 201 (60) | 4215906 | 3507 |
| 202 (100) | 4215913 | 4515 |



Koristelupinnavaunu

# PINNAVAUNU

| Koristelupinnavaunu | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| 400x600 pelti, 18 johdetta | 4570980 | 450x600x1850 | 515 |
| Pinnavaunun suojahuppu | 4570661 | | 152 |



Suojahuppu

# ERIKOISASTIAT JA MUUT LISÄVARUSTEET

| Graniittiemaloidut pellit | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Graniittiemaloitu GN 2/1 20 mm | 4222020 | | 131 |
| Graniittiemaloitu GN 2/1 40 mm | 4222021 | | 147 |
| Graniittiemaloitu GN 2/1 60 mm | 4222022 | | 168 |
| Graniittiemaloitu GN 1/1 20 mm | 4154851 | | 96 |
| Graniittiemaloitu GN 1/1 40 mm | 4154869 | | 110 |
| Graniittiemaloitu GN 1/1 60 mm | 4154876 | | 137 |
| Graniittiemaloitu GN 1/2 20 mm | 4193804 | | 58 |
| Graniittiemaloitu GN 1/2 40 mm | 4193794 | | 68 |
| Graniittiemaloitu GN 1/2 65 mm | 4193787 | | 84 |

| Paisto & pizza | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| CombiFry-paistokori 1/1 50 mm | 4193829 | | 116 |
| CombiFry-paistokori 1/2 50 mm | 4193811 | | 55 |
| CombiGrill-ritilä GN 1/1 | 4193995 | Trilax | 152 |
| Grillausritilä GN 1/1 | 4215383 | Trilax | 158 |
| Uuniperunaritilä GN 1/1 | 4215175 | alumiini, non-stick | 126 |
| Ribs-ritilä GN 1/1 | 4215189 | | 131 |
| Superspike-kanaritilä H8 | 4157732 | 8 broilerille à 1,3 kg | 66 |
| Superspike-kanaritiläpari H12 | 4215171 | 12 broilerille à 1,0 kg | 83 |
| Grillaus- ja pizzapelti GN 1/1 | 4215309 | alumiini, Trilax | 184 |
| Grillaus- ja pizzapelti 400x600 mm | 4215329 | alumiini, Trilax | 205 |
| Pizzanpaistoalusta Pizza dish | 4215311 | | 27 |
| Paisto- ja leivontapannu ø250 mm | 4215480 | 2 kpl ja kehys | 215 |
| Paisto- ja leivontapannu ø160 mm | 4215476 | 4 kpl ja kehys | 299 |
| Grillaus- ja paahtopelti GN1/1 | 4215322 | alumiini, Trilax | 184 |

| Leivonta ja paahto | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Annospaistopelti Multibaker | 4215310 | | 110 |
| Muffinssivuoka GN 1/1 | 4215177 | silikoni | 89 |
| Muffinssivuoka GN 2/1 | 4215178 | silikoni | 173 |
| Leivonta- ja ruskistuspelti GN 1/1 | 4214733 | alumiini, Trilax | 72 |
| Leivonta- ja ruskistuspelti GN 2/1 | 4222023 | alumiini, Trilax | 95 |
| Rei´itetty leivontapelti GN 1/1 | 4214726 | alumiini, Trilax | 72 |

| Leivonta 400 x 600 | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Rei´itetty leivontapelti 400x600 | 4131253 | alumiini, non-stick | 41 |
| Leivontapelti 400x600 | 4131255 | alumiini, sileä | 16 |
| Rei´itetty patonkipelti 400x600 | 4131258 | alumiini, non-stick, 5 uraa | 59 |



*Rei´itetty leivontapelti*
*Alumiini Non-Stick*



*Leivontapelti*
*Alumiini sileä*



*Rei´itetty patonkipelti*
*Alumiini Non-Stick*

| Metos Grill & Tandoori -vartaat | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Varrasteline SCC 61, 101, 201 | 4215467 | 61 |
| Varrasteline SCC 62, 102, 202 | 4215468 | 76 |
| Varras, pyöreä, Ø 5 mm | 4215470 | 137 |
| Varras, pyöreä, Ø 8mm | 4215471 | 158 |
| Varras, kantikas, 5 mm | 4215472 | 137 |
| Varras, kantikas, 8mm | 4215473 | 158 |
| Varras, latta, 4 x 10 mm | 4215474 | 158 |

*Vartaat toimitetaan 3 kpl pakkauksessa.*





*Graniittiemaloidut astiat*



*CombiFry-paistokori*



*CombiGrill-ritilä*



*Grillausritilä*



*Uuniperunaritilä*



*Superspike-kanaritilä*



*Grillaus- ja pizzapelti*



*Paisto- ja leivontapannu*



*Annospaistopelti*



*Muffinssivuoka*



*Grillaus- ja paahtopelti*



*Varrasteline ja vartaat*

# PUHDISTUS- JA HOITOTUOTTEET



*Puhdistusainetabletti*



*CleanJet Care -tabletti*



*Huuhteluainetabletti*



*Grillinpuhdistusaine*



*Painesuihkupullo*

| ***SelfCookingCenter (2008 ->) jossa on CleanJet Care-tablettilokero*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Puhdistusainetabletti 100 kpl* | *4214701* | *102* |
| *CleanJet Care -huuhteluainetabletti 150 kpl* | *4215796* | *104* |

| ***SelfCookingCenter (2004 - 2008) jossa ei ole CleanJet Care -tablettilokeroa*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Puhdistusainetabletti 100 kpl* | *4214701* | *102* |
| *Huuhteluainetabletti 50 kpl* | *4214719* | *69* |

| ***Combimaster (2004 ->)*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Grillinpuhdistusaine 10 l* | *4194477* | *72* |
| *Erikoishuuhteluaine 10 l* | *4194484* | *72* |
| *Kalkinpoistoaine 10 l* | *4215504* | *59* |
| *Pumppu kalkinpoistoaineelle* | *4214691* | *299* |
| *Painesuihkupullo* | *4131903* | *39* |

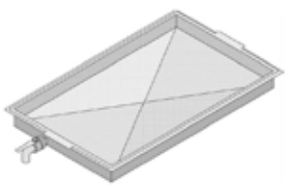
| ***CPCM CleanJet (<- 2004)*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *CleanJet -erikoispesuaine* | *4194702* | *75* |
| *Erikoishuuhteluaine 10 l* | *4194484* | *72* |



*VarioSmoker -savustin*

# SAVUSTIN

| ***Metos*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *VarioSmoker -savustin SCC* | *4215496* | *625* |



*Rasvankeräysastia GN1/1-40*

# USB-TIEDONSIIRTO

| ***Metos*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *USB-muistitikku prosessien ja lämpötilatietojen siirtämiseen* | *5744612* | *51* |



*UltraVent -huuva*

*Asennuskuva s. 554.*

# ULTRAVENT JA RASVANKERÄYS

| ***Metos*** | ***Koodi*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *UltraVent-huuva mallille 61E/101E* | *4242450* | *230V 1N~ 0,45kW 16A* | *4883* |
| *UltraVent-huuva mallille 61G/101G* | *4242452* | *230V 1N~ 0,45kW 16A* | *4043* |
| *UltraVent-huuva CombiDuo 61E/101E* | *4242454* | *230V 1N~ 0,45kW 16A* | *5177* |
| *UltraVent-huuva mallille 62E/102E* | *4242456* | *230V 1N~ 0,45kW 16A* | *5786* |
| *UltraVent-huuva mallille 201E* | *4242458* | *230V 1N~ 0,45kW 16A* | *5796* |
| *UltraVent Plus -huuva 61E/101E* | *4242460* | *230V 1N~ 0,45kW 16A* | *6993* |
| *UltraVent Plus -huuva CombiDuo 61E/101E* | *4242462* | *230V 1N~ 0,45kW 16A* | *7088* |
| *UltraVent Plus -huuva 62E/102E* | *4242464* | *230V 1N~ 0,45kW 16A* | *7424* |
| *UltraVent Plus -huuva 201E* | *4242466* | *230V 1N~ 0,45kW 16A* | *7424* |
| *Rasvankeräysastia GN1/1-40* | *4215952* | | *389* |
| *Rasvankeräysastia GN2/1-40* | *4215192* | | *557* |

# Metos CombiMaster Plus on omaa luokkaansa




Jämerä ja helppokäyttöinen yhdistelmäuuni tarjoaa houkuttelevia ominaisuuksia, jotka takaavat parhaan mahdollisen ruoan laadun joka kerta. Voit säätää tarkasti uunikammion lämpötilan, kosteuden, puhalluksen ja paistoajan. Rapeat kuoret, mehukkaat paistit, täyteläiset tuoksut ja aromit, hyvät värit; silti ruoan vitamiinit ja mineraalit säilyvät.

### *Tee mitä vain*

Metos CombiMaster Plus grillaa, leipoo, paahtaa, paistaa, höyryttää, keittää, hauduttaa ja paljon muuta.

### *Ainutlaatuinen paistotulos*

Metos CombiMaster Plus -uunin täyttömäärä on 30% suurempi kuin uuneissa, joissa ei ole dynaamista ilmankierron ohjausta. Tasainen laatu myös täydellä uunilla.

### *Optimaalinen lämpö ja kosteus*

ClimaPlus säätää kammion kosteutta ja lämpötilaa asetusten mukaan.

### *Erittäin helppokäyttöinen uuni*

Yksinkertainen ohjauspaneeli on osoittautunut käytännölliseksi vaihtuvissa keittiöolosuhteissa.




## *Ominaisuuksia:*

- *Yhdistelmäuuni, jossa kolme kypsennystapaa ja lämpötila-alue 30 °C - 300 °C*
- *ClimaPlus® – kosteudenhallinta, 5-portainen asteikko ja säätö*
- *Kypsennysmittari*
- *Automaattinen pesu, jossa kolme pesuohjelmaa*
- *Kalkinpoiston tarpeen ilmaisin*
- *Integroitu, sisäänkelautuva käsisuihku*
- *100 kuusivaiheista ohjelmapaikkaa*
- *5 ohjelmoitavaa puhallinnopeutta*
- *Uunikammion jäähdytys nopeasti*
- *USB-portti*














# Metos CombiMaster Plus on keittiön monitaituri

***Höyrykypsennys 30 °C ... 130 °C***

Höyrynkehitin on tehokas ja sen uusi ohjaus tuottaa tasaisesti hygieenistä höyryä. Vettä ei tarvitse lisäillä eikä odotella veden kiehumista. Uunikammion lämpötila ja höyrypitoisuus säilyvät tasaisena. Valmistettu ruoka on tasalaatuista ja siinä säilyvät värit ja vitamiinit. Jopa ruokalajit kuten creme caramel tai terriinit onnistuvat hyvin.

***Kiertoilmakypsennys 30 °C ... 300 °C***

Ilma pääsee kiertämään uunikammion jokaiseen kohtaan säädetyllä nopeudella. Liha paistuu heti umpeen ja säilyy mehukkaana. Jatkuva 300 astetta – tehoa riittää! Sitä tarvitaan erityisesti kun valmistetaan pakasteesta puolivalmisteita, esim. pannuperunat, wingsit, mustekalarenkaat, leivonnaiset jne.

***Yhdistelmäkypsennys 30 °C ... 300 °C***

Yhdistelmäkypsennys yhdistää kiertoilman ja höyryn edut. Kypsennysaika lyhenee huomattavasti, hävikki vähenee jopa 50% ja mehukkuus säilyy, silti ruoan pinta voidaan ruskistaa ja rapeuttaa.

***Finishing***

Finishing on oleellinen osa kypsennysprosessia juuri ennen tarjoilua. Tarkka ohjaus viimeistelee ruoan huippulaatuiseksi. Ruoka valmistetaan aikaisemmin, jäähdytetään ja kuumennetaan tarjoiltavaksi nopeasti tarpeen mukaan. Finishing lisää keittiön joustavuutta, kun ruoka voidaan valmistaa kiireettömänä aikana. Myös laatu paranee, kun ruokaa ei tarvitse lämpösäilyttää kauan.

***Automaattinen puhdistus***

*uusi automaattinen pesu, Metos CombiMaster Plus puhdistaa itsensä hygienisen puhtaaksi vaikka yön aikana jos niin halutaan. Kolme pesuohjelmaa.*

***Ohjelmat***

Jopa 100 ohjelmapaikkaa, joissa jokaisessa voi olla kuusi vaihetta. Voit tallentaa kaikki käyttämäsi prossessit omiksi ohjelmikseen. Näin kaikkien käyttäjien on helppo valmistaa monivaiheiset reseptit aina samalla tavalla vain valitsemalla oikean ohjelman.

***Viisi puhallinnopeutta***

Metos CombiMaster Plus -uunin puhallinnopeus on aina juuri sopiva jokaiselle ruoalle, myös herkät ruokalajit onnistuvat.

# Metos CombiMaster Plus XS.

Metos CombiMaster Plus on nyt saatavana pienessä GN2/3 koossa – uusi Metos CombiMaster Plus XS. Tälle uunille on tilaa jokaisessa keittiössä. Erilaiset asennusvaihtoehdot tarjoavat monenlaisia mahdollisuuksia uunin sijoittamiseen esimerkiksi front cooking alueelle. Metos CombiMaster Plus XS on saatavana vain sähkölämmitteisenä.

## Ominaisuuksia:

- *Yhdistelmäuuni, jossa kolme kypsennystapaa ja lämpötila-alue 30 °C - 300 °C*
- *ClimaPlus® – kosteudenhallinta, 5-portainen asteikko ja säätö*
- *Kypsennysmittari*
- *Automaattinen pesu, jossa kolme pesuohjelmaa*
- *Integroitu, sisäänkelautuva käsisuihku*
- *Kolmikerroslasi ovessa*
- *LED-valaistus jokaiselle johteelle*
- *100 kuusivaiheista ohjelmapaikkaa*
- *5 ohjelmoitavaa puhallinnopeutta*
- *Uunikammion jäähdytys nopeasti*
- *USB-portti*



## Kypsennystila GN 2/3




| Metos CombiMaster Plus | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| CMP XS | 4342132 | 655x555x567 | 400V 3N~ 5,7 kW 10A | 5618 |

| Lisävarusteet | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Grillaus- ja pizzapelti GN2/3 | 4342300 | Trilax | 135 |
| Grillausritilä GN1/2 | 4342302 | Trilax | 104 |
| Grillausritilä GN2/3 | 4342304 | Trilax | 121 |
| Annospaistopelti MultiBaker GN1/3 | 4342306 | | 58 |
| Annospaistopelti MultiBaker GN2/3 | 4342308 | | 82 |
| Leivonta- ja ruskistuspelti GN2/3 | 4342310 | Trilax | 54 |
| Paisto- ja leivontapannu S ∅16 cm | 4342312 | Trilax | 65 |
| Paisto- ja leivontapannu L ∅25 cm | 4342314 | Trilax | 89 |
| RST-ritilä GN2/3 | 4342316 | | 33 |
| CombiFry -paistokori GN1/2 | 4342318 | | 55 |
| CombiFry -paistokori GN2/3 | 4342320 | | 83 |
| Super Spike -kanaritilä H4 GN1/2 | 4342322 | | 50 |
| Graniittiemaloitu GN2/3-20 mm | 4342340 | | 72 |
| Graniittiemaloitu GN2/3-40 mm | 4342342 | | 82 |
| Graniittiemaloitu GN2/3-60 mm | 4342344 | | 101 |
| UltraVent -huuva XS | 4342346 | | 4353 |
| UltraVent -huuva CombiDuo XS | 4342347 | | 3035 |
| Avojalusta UG I XS | 4342348 | | 736 |
| Avojalusta UG I Combi-Duo XS/XS | 4342350 | | 575 |
| Seinäteline XS | 4342352 | | 379 |
| Avojalusta johteilla XS | 4342360 | | 410 |
| Avojalusta johteilla XS Combi | 4342362 | | 378 |
| Asennussarja CombiDuo XS | 4342364 | | 588 |

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

# METOS COMBIMASTER PLUS 61



*Metos CombiMaster Plus 61*

Kypsennystilan mitoitus GN1/1, sopii 1/1-,1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti vakiojohteilla 6xGN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). 61/5 ja 61/5 Bake -malleissa 5 johdetta, johdeväli 85 mm. Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 61 -mallia tai yksi 61 ja yksi 101 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo- asennussarjan avulla.

- *kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)*
- *toimitus sisältää irrotettavat GN-johteet*
- *61/5 Bake -mallissa 5 johdetta leivinpellille 400x600 mm*
- *HS-malli varustettu pesusuihkulla*

| Metos CombiMaster Plus | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| MCMP 61 HS | 4342138 | 847x843x832 | 400V 3N~ 11 kW 16A | 7014 |
| MCMP 61/ 5 HS | 4342140 | 847x843x832 | 400V 3N~ 11 kW 16A | 7014 |
| MCMP 61/ 5 HS Bake | 4342136 | 847x843x832 | 400V 3N~ 11 kW 16A | 7014 |
| Seinäteline 61 | 4242299 | | | 530 |



*Metos CombiMaster Plus 101*

# METOS COMBIMASTER PLUS 101

Sopii 1/1-,1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8 GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti vakiojohteilla 10 x GN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). 101/8 ja 101/8 Bake -malleissa 8 johdetta, johdeväli 85 mm. Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 61-mallia tai yksi 61 ja yksi 101 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo-asennussarjan avulla.

- *kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)*
- *toimitus sisältää irrotettavat GN-johteet*
- *101/8 Bake -mallissa 8 johdetta leivinpellille 400x600 mm*
- *HS-malli varustettu pesusuihkulla*

| Metos CombiMaster Plus | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| MCMP 101 HS | 4342176 | 847x843x1092 | 400V 3N~ 18,6 kW 32A | 10049 |
| MCMP 101/ 8 HS | 4342178 | 847x843x1092 | 400V 3N~ 18,6 kW 32A | 10049 |
| MCMP 101/ 8 HS Bake | 4342180 | 847x843x1092 | 400V 3N~ 18,6 kW 32A | 10280 |



*Metos CombiMaster Plus 201 HS*

# METOS COMBIMASTER PLUS 201

GN 1/1 -kypsennysvaunu omilla pyörillä, sopii 1/1-,1/2-, 1/3-, 2/3- ja 2/8-GN -astioille. Johdeväli 63 mm tai 84 mm. Kapasiteetti 20-johteinen 20 x GN 1/1-40 mm tai 10 x GN 1/1-65 mm ja 15-johteinen 15 x GN 1/1-65 mm. Yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen. Vaunussa tuplapyörät, joista kahdessa lukitus, irrotettava työntökahva sekä valumavesikaukalo.

- *kypsennystila GN 1/1 (lyhyt sivu edellä)*
- *yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen*
- *astioiden lukitustangot edessä ja takana*
- *johdeväli 63 mm (20-johteinen), 84 mm (15-johteinen), 80 mm (16-johteinen)*
- *201/ 16 Bake -mallissa 16 johdetta leivinpellille 400x600 mm*
- *HS-malli varustettu pesusuihkulla*

| Metos CombiMaster Plus | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| MCMP 201/20 HS | 4342214 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 19320 |
| MCMP 201/15 HS | 4342222 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 19320 |
| MCMP 201/16 HS Bake | 4342224 | 879x909x1837 | 400V 3N~ 37 kW 63A | 19635 |

# METOS COMBIMASTER PLUS 62

Suuri kapasiteetti pieneen tilaan. Sopii 2/1- ja 1/1-GN -astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti 6 x GN2/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen) tai 12 x GN1/1 (40 mm tai 65mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavalle jalustalle. Kaksi 62-mallia tai yksi 62 ja yksi 102 (alapuolelle) voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo-asennussarjan avulla.

- *kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)*
- *toimitus sisältää irrotettavat johteet*
- *lisävaruste: johteet 5 x GN 2/1-65 mm, johdeväli 85 mm*
- *HS-malli varustettu pesusuihkulla*

| Metos CombiMaster Plus | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| MCMP 62 HS | 4342162 | 1069x1043x832 | 400V 3N~ 22,3 kW 32A | 10920 |



*Metos CombiMaster Plus 62*

# METOS COMBIMASTER PLUS 102

Sopii 2/1- ja1/1-GN-astioille. Johdeväli 68 mm. Kapasiteetti 10 x GN2/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen) tai 20 x GN1/1 (40 mm tai 65 mm tuotteesta riippuen). Asennetaan usein lisävarusteena saatavan jalustan päälle. Kaksi laitetta voidaan asentaa päällekkäin CombiDuo-asennussarjan avulla. Yhdistelmävaihtoehdot: yläpuolelle: 62, alapuolelle 62 tai 102.

- *kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)*
- *toimitus sisältää irrotettavat johteet*
- *lisävaruste: johteet 8 x GN 2/1 65 mm, johdeväli 85 mm*
- *HS-malli varustettu pesusuihkulla*

| Metos CombiMaster Plus | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| MCMP 102 HS | 4342198 | 1069x1043x1092 | 400V 3N~ 36,7 kW 63A | 15855 |



*Metos CombiMaster Plus 102*

# METOS COMBIMASTER PLUS 202

GN 2/1-kypsennysvaunu omilla pyörillä, sopii 2/1- tai 1/1-GN-astioille. Johdeväli 63 mm tai 84 mm. Kapasiteetti 20-johteinen 20 x GN2/1-40 mm tai 10 x GN 2/1-65 mm tai 40 x GN 1/1-40 mm tai 20 x GN 1/1-65 mm; 15-johteinen 15 x GN 2/1-65 mm tai 30 x GN 1/1-65 mm. Yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen. Vaunussa tuplapyörät, joista kahdessa lukitus, irrotettava työntökahva sekä valumavesikaukalo.

- *kypsennystila GN 2/1 (pitkä sivu edellä)*
- *yksi kypsennysvaunu sisältyy toimitukseen*
- *astioiden lukitustangot edessä ja takana*
- *johdeväli 63 mm (20-johteinen) tai 84 mm (15-johteinen)*
- *HS-malli varustettu pesusuihkulla*

| Metos CombiMaster Plus | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| MCMP 202/20 HS | 4342234 | 1084x1114x1837 | 400V 3N~ 65,5 kW 100A | 26355 |
| MCMP 202/15 HS | 4342238 | 1084x1114x1837 | 400V 3N~ 65,5 kW 100A | 26355 |

***Myös kaasumallit saatavilla.***

*Asennuskuvat sivulla 551-554.*



*Metos CombiMaster Plus 202 HS*

# METOS MEMO -YHDISTELMÄUUNIT




**Metos Memo -yhdistelmäuunien** selkeät käyttöpaneelit, sekä helposti valittavat ja ymmärrettävät toiminnot yhdistettynä uunitilan ja uunipintojen helppoon puhdistettavuuteen helpottavat ja tehostavat yhdessä keittiön päivittäistä toimintaa.

Metos Memo -yhdistelmäuunien tukeva, ergonominen ja kovaa käyttöä kestävä rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Uunin perustoiminnot ovat höyrykypsennys, kiertoilma sekä yhdistelmätoiminto.

Metos Memo -yhdistelmäuuneja on saatavana sähkömekaanisena perusmallina (ICEM) tai digitaalisella kosketuspaneelilla (ICET), useammalla toiminnolla varustettuna mallina. Molemmat mallit on saatavissa 5, 7 ja 10 -johteisina.

***METOS MEMO ICEM - sähkömekaaninen***

***KYPSENNYSTOIMINNOT***
- *kiertoilma +50°C...+260°C*
- *höyrykeitto +50°C...+130°C*
- *yhdistelmäkypsennys +50°C...+260°C*

***TOIMINNOT***
- *arvojen asetus helposti ja nopeasti valintakiekoilla*
- *manuaalinen esilämmitys*
- *manuaalinen höyrynpoisto kammiosta*
- *automaattisesti suuntaa vaihtava puhallin*
- *toiminto nopeaan jäähdytykseen avoimella ovella*
- *ajastin*
- *suorahöyry*

***LISÄVARUSTEET***
- *käsisuihku*

***RAKENNE***
- *sileäseinäinen yhtenäinen uunikammio pyöristetyin reunoin ruostumatonta terästä, helppo puhdistaa*
- *kaksilasinen ovi lämpöä heijastavalla sisäpinnalla*
- *saranoitu sisälasi helppo puhdistaa*
- *säädettävät oven saranat*
- *ovessa viemäröity tippalista*
- *saranoitu puhaltimen suojapelti, helpottaa puhdistusta*
- *uunikammion viemärissä ilmalukko*
- *irrotettava johteikko, helpottaa puhdistusta*
- *kammiossa LED-valaistus*

***TURVALLISUUS***
- *mekaaninen ovikytkin*
- *turvatermostaatti*
- *paineenalennusventtiili*
- *puhaltimen moottorin lämpösuoja*
- *kotelointiluokka IPX4*



*Puhaltimessa automaattinen suunnanvaihto. Puhaltimen saranoitu suojapelti sekä irrotettava johteikko helpottavat puhdistusta.*



***Suolaista ja makeaa.*** *Memo-yhdistelmäuunissa voi käyttää GN1/1-astioita tai 600x400 mm leivinpeltejä, joten uuni käy sekä ruoanvalmistukseet että leivontaan.*




*Metos ICEM -ohjauspaneelissa on helppokäyttöiset valitsimet kypsennystoiminnoille, lämpötilalle sekä paistoajalle.*

# METOS MEMO -YHDISTELMÄUUNIT

***METOS MEMO ICET - digitaalisella kosketuspaneelilla***

***KYPSENNYSTOIMINNOT***
- *kiertoilma +30°C...260°C*
- *höyrykeitto +30°C...130°C*
- *yhdistelmäkypsennys +30°C...260°C*
- *pikakuvakkeissa 10 esiohjelmoitua kypsennysohjelmaa*
- *tallennettavissa 79 kpl 4-portaista ohjelmaa, joista voi luoda suosikkilistan*
- *4-portainen manuaalinen kypsennys (mm. lämpösäilytys, höyrynpoisto)*
- *monipisteanturi tai neulamainen anturi saatavana lisävarusteena*

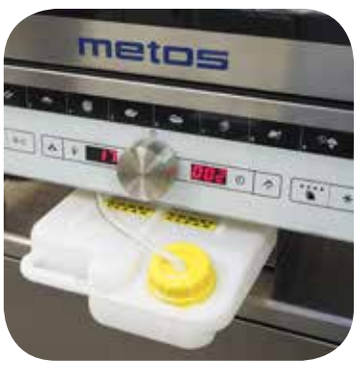
***TOIMINNOT***
- *selkeät numero-/tekstinäytöt*
- *arvojen asetus helposti ja nopeasti valintakiekolla*
- *ohjelmoitava, automaattinen esilämmitys*
- *vikailmoitustoiminto summerilla ja viankuvauksella*
- *Clima-höyrynsäätötoiminto ylläpitää uunikammion höyrytason ja lämpötilan ihanteellisena*
- *automaattinen kypsennystilan höyrynpoistotoiminto*
- *automaattisesti suuntaa vaihtava puhallin*
- *automaattinen höyrynlauhdutus*
- *tehdasasetukset helposti muutettavissa*
- *ajastettava kammion LED-valaistus*
- *USB-liitäntä HACCP-tietojen ja kypsennyohjelmien siirtämiseen sekä käyttöjärjestelmän päivittämiseen*
- *manuaaliset toiminnot: kostutus, kypsennystilan pikajäähdytys 50°C asteeseen, sisävalopainike, valot oven suojalasien välissä, höyrynpoistopainike*
- *huoltoa nopeuttavat toiminnot, esim. automaattinen tarkistus, antureiden asetusten tarkistus, käyttötuntien näyttö*
- *energiansäästötoiminto - ruoan rakenteesta ja määrästä riippuen uuni minimoi energian kulutuksen kypsennysolosuhteista tinkimättä*
- *ajastin*
- *suorahöyry*

***LISÄVARUSTEET***
- *kaksinopeuksinen puhallin*
- *automaattinen pesu, pesuohjelmat: huuhtelu, Eco, Soft, Medium, Hard*
- *käsisuihku*
- *monipisteanturi tai neulamainen anturi, liitäntä kypsennystilan ulkopuolella*
- *liitäntä SN-energiansäästöjärjestelmään*

***RAKENNE***
- *sileäseinäinen yhtenäinen uunikammio pyöristetyin reunoin ruostumatonta terästä, helppo puhdistaa*
- *kaksilasinen ovi lämpöä heijastavalla sisäpinnalla*
- *saranoitu sisälasi helppo puhdistaa*
- *säädettävät oven saranat*
- *ovessa viemäröity tippalista*
- *saranoitu puhaltimen suojapelti helpottaa puhdistusta*
- *uunikammion viemärissä ilmalukko*
- *liitännät kylmälle ja kuumalle vedelle*
- *höyrynkehitin, automaattinen esilämmitys, päivittäinen automaattinen boilerin tyhjennys ja huuhtelu, automaattinen hälytys kalkinpoistolle, puoliautomaattinen kalkinpoisto-ohjelma*
- *irrotettava johteikko, helpottaa puhdistusta*



***Kaikki valmiina yhdellä painalluksella.*** *Metos Memo ICET -yhdistelmäuuneihin on esiasetettu 10 kypsennysohjelmaa, jokainen ohjauspaneelissa olevien omien kuvakkeiden taakse.*




***Kaikki saa näkyä, jopa pesu.*** *Uunissa ei ole erillistä pesuainetankkia, vaan automaattinen pesuohjelma ottaa pesuaineen 100% kierrätettävästä pesuainekanisterista. Uunin automaattinen pesu saatavana lisävarusteena.*



***Grillaukseen ja paistamiseen.*** *"Clima"-toiminto ylläpitää uunikammiossa ihanteellista ilmastoa halliten sekä lämpötilaa että kosteutta.*

***Ei kuivumista, vaan aito maku, koostumus ja väri.*** *Tarvitset vain höyryn saadaksesi täydellisen ruoan. Tarkka höyry uunikammiossa, jopa alhaisissa lämpötiloissa.*

***Ecospeed Dynamic -energiansäästötoiminto*** *kalibroi tehoalueita kypsennettävän ruoan määrän mukaan.*




***TURVALLISUUS***
- *mekaaninen ovikytkin*
- *turvatermostaatti*
- *paineenalennusventtiili*
- *puhaltimen moottorin lämpösuoja*
- *riittämätön vedensaanti viankuvauksena näytöllä*
- *vikailmoitustoiminto summerilla ja viankuvauksella*
- *komponenttijäähdytysjärjestelmä ylikuumeneminen näyttöohjauksella*
- *kotelointiluokka IPX4*

# METOS MEMO -YHDISTELMÄUUNIT

## 5-JOHTEISET MALLIT

- *uuni asennetaan lisävarusteena saatavalle jalustalle*
- *kypsennystila GN1/1 tai 600x400 mm (pitkä sivu edellä)*
- *kapasiteetti vakiojohteilla 5 x GN1/1-40 johdeväli on 70 mm*

| Metos Memo ICEM | Koodi | Johteet | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| ICEM051 | 4571300 | 5 | 812x725x770 | 400V3N~ 7,25kW 16A | 4243 |

| Metos Memo ICET | Koodi | Johteet | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| ICET051 | 4571310 | 5 | 812x725x770 | 400V3N~ 7,25kW 16A | 4978 |




*Metos Memo ICET051*

## 7-JOHTEISET MALLIT

- *uuni asennetaan lisävarusteena saatavalle jalustalle*
- *kypsennystila GN1/1 tai 600x400 mm (pitkä sivu edellä)*
- *kapasiteetti vakiojohteilla 7 x GN1/1-40 johdeväli on 70 mm*

| Metos Memo ICEM | Koodi | Johteet | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| ICEM071 | 4571302 | 7 | 812x725x935 | 400V3N~ 12,5kW 16A | 5481 |

| Metos Memo ICET | Koodi | Johteet | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| ICET071 | 4571312 | 7 | 812x725x935 | 400V3N~ 12,5kW 16A | 6513 |




*Metos Memo ICEM071*

## 10-JOHTEISET MALLIT

- *uuni asennetaan lisävarusteena saatavalle jalustalle*
- *kypsennystila GN1/1 tai 600x400 mm (pitkä sivu edellä)*
- *kapasiteetti vakiojohteilla 10 x GN1/1-40 johdeväli on 70 mm*

| Metos Memo ICEM | Koodi | Johteet | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| ICEM101 | 4571304 | 10 | 812x725x1145 | 400V3N~ 14,5kW 16A | 6577 |

| Metos Memo ICET | Koodi | Johteet | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| ICET101 | 4571314 | 10 | 812x725x1145 | 400V3N~ 14,5kW 16A | 7519 |

*Asennuskuvat sivulla 555.*




*Metos Memo ICET101*

# METOS MEMO -KIERTOILMAUUNI, 4-JOHTEISET MALLIT

***METOS MEMO ICEM - sähkömekaaninen***

***KYPSENNYSTOIMINNOT***
- *kiertoilma +50°C...+260°C*

***TOIMINNOT***
- *arvojen asetus helposti ja nopeasti valintakiekoilla*
- *manuaalinen kostutus*
- *manuaalinen höyrynpoisto kammiosta*
- *automaattisesti suuntaa vaihtava puhallin*
- *toiminto nopeaan jäähdytykseen avoimella ovella*
- *ajastin*
- *suorahöyry*
- *ajastettava kammion LED-valaistus*

***LISÄVARUSTEET***
- *käsisuihku*

***RAKENNE***
- *sileäseinäinen yhtenäinen uunikammio pyöristetyin reunoin ruostumatonta terästä, helppo puhdistaa*
- *kaksilasinen ovi lämpöä heijastavalla sisäpinnalla*
- *saranoitu sisälasi helppo puhdistaa*
- *koko luukun mittainen kahva*
- *alaspäin aukeava uunin luukku*
- *säädettävät luukun saranat*
- *luukussa viemäröity tippalista*
- *saranoitu puhaltimen suojapelti, helpottaa puhdistusta*
- *uunikammion viemärissä ilmalukko*
- *irrotettava johteikko, helpottaa puhdistusta*

***TURVALLISUUS***
- *mekaaninen ovikytkin*
- *turvatermostaatti*
- *paineenalennusventtiili*
- *puhaltimen moottorin lämpösuoja*
- *kotelointiluokka IPX4*




*Metos Memo ICEM041*

- *uuni asennetaan lisävarusteena saatavalle jalustalle*
- *kypsennystila GN1/1 tai 600x400 mm (pitkä sivu edellä)*
- *kapasiteetti vakiojohteilla 4 x GN1/1-40 johdeväli on 70 mm*

***METOS MEMO ICET - digitaalisella kosketuspaneelilla***

***KYPSENNYSTOIMINNOT***
- *kiertoilma +30°C...260°C*
- *ohjelmoitava kostutus*
- *pikakuvakkeissa 10 esiohjelmoitua kypsennysohjelmaa*
- *tallennettavissa 79 kpl 4-portaista ohjelmaa, joista voi luoda suosikkilistan*
- *4-portainen manuaalinen kypsennys (mm. lämpösäilytys, höyrynpoisto)*
- *monipisteanturi tai neulamainen anturi saatavana lisävarusteena*

***TOIMINNOT***
- *selkeät numero-/tekstinäytöt*
- *arvojen asetus helposti ja nopeasti valintakiekolla*
- *ohjelmoitava, automaattinen esilämmitys*
- *vikailmoitustoiminto summerilla ja viankuvauksella*
- *automaattisesti suuntaa vaihtava puhallin*
- *automaattinen höyrynlauhdutus*
- *tehdasasetukset helposti muutettavissa*
- *ajastettava kammion LED-valaistus*
- *USB-liitäntä käyttöjärjestelmän päivittämiseen (valtuutetun huolto-asentajan suoritettava)*
- *huoltoa nopeuttavat toiminnot, esim. automaattinen tarkistus, anturei-den asetusten tarkistus, käyttötuntien näyttö*
- *energiansäästötoiminto - ruoan rakenteesta ja määrästä riippuen uuni minimoi energian kulutuksen kypsennysolosuhteista tinkimättä*
- *ajastin*
- *suorahöyry*

***LISÄVARUSTEET***
- *kaksinopeuksinen puhallin*
- *käsisuihku*
- *monipisteanturi tai neulamainen anturi, liitäntä kypsennystilan ulkopuolella*
- *liitäntä SN-energiansäästöjärjestelmään*

***RAKENNE***
- *sileäseinäinen yhtenäinen uunikammio pyöristetyin reunoin ruostuma-tonta terästä, helppo puhdistaa*
- *kaksilasinen ovi lämpöä heijastavalla sisäpinnalla*
- *saranoitu sisälasi helppo puhdistaa*
- *koko luukun mittainen kahva*
- *alaspäin aukeava uunin luukku*
- *säädettävät luukun saranat*
- *luukussa viemäröity tippalista*
- *saranoitu puhaltimen suojapelti helpottaa puhdistusta*
- *uunikammion viemärissä ilmalukko*
- *liitännät kylmälle ja kuumalle vedelle*
- *höyrynkehitin, automaattinen esilämmitys, päivittäinen automaatti-nen boilerin tyhjennys ja huuhtelu, automaattinen hälytys kalkinpois-tolle, puoliautomaattinen kalkinpoisto-ohjelma*
- *irrotettava johteikko, helpottaa puhdistusta*

***TURVALLISUUS***
- *mekaaninen ovikytkin*
- *turvatermostaatti*
- *paineenalennusventtiili*
- *puhaltimen moottorin lämpösuoja*
- *riittämätön vedensaanti viankuvauksena näytöllä*
- *vikailmoitustoiminto summerilla ja viankuvauksella*
- *komponenttijäähdytysjärjestelmä näyttöohjauksella*
- *kotelointiluokka IPX4*

| ***Metos Memo ICEM*** | ***Koodi*** | ***Johteet*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *ICEM041* | *4571306* | *4* | *812x725x737* | *400V3N~ 6,25kW 16A* | *3353* |

| ***Metos Memo ICET*** | ***Koodi*** | ***Johteet*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *ICET041* | *4571316* | *4* | *812x725x737* | *400V3N~ 6,25kW 16A* | *4024* |

*Asennuskuvat sivulla 555.*

# METOS MEMO -JALUSTA

**Metos Memo -jalusta** takaa tukevan ja varman kiinnityksen uunille ja on turvallinen käytössä. Jalusta on kauttaaltaan helppohoitoista ruostumatonta terästä, 14xGN1/1 -johteella.

| *Jalusta* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Jalusta 041, 051, 071, 101* | *4571320* | *540* |






*Täysautomaattinen pesu*

# MEMO ICEM/ICET -UUNIEN LISÄVARUSTEET

| *Metos Memo ICEM/ICET -yhdistelmäuunit* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Oikeakätinen ovi (ei ICEM/ICEM041 -mallille)* | *4571408* | | *135* |
| *Käsisuihku* | *4571410* | | *232* |
| *Höyrynlauhdutin huuva, sähkömallit* | *4571412* | *tehdastilaus* | *2734* |
| *Höyrynlauhdutin huuva, sähkömallit, asennussarjoihin* | *4571422* | *tehdastilaus* | *3224* |
| *Asennussarja 051/071 E/G* | *4571414* | | *671* |
| *Asennussarja 051/071 G* | *4571416* | | *877* |
| *Asennussarja 071/071 E/G* | *4571418* | | *671* |
| *Asennussarja 071/071 G* | *4571420* | | *877* |

# MEMO ICET -LISÄVARUSTEET

| *Uunin puhdistusaineet* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Puhdistusaine Combiclean 3 in 1* | *4571430* | *2x5 kg* | *99* |
| *Kalkinpoistoaine Calfree* | *4571432* | *2x4,5 kg* | *69* |

| *Pesuohjelma* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Täysautomaattinen pesu LCS* | *4571400* | *774* |

| *Paistomittarit* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Monipisteanturi Ø3 mm* | *4571402* | *371* |
| *Neulamainen anturi Ø1 mm* | *4571404* | *371* |

| *2-nopeuksinen puhallin* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *2-nopeuksinen puhallin* | *4571406* | *148* |



*Paistomittareissa on kaksi vaihtoehtoa, monipisteanturi (kuvassa) tai neulamainen anturi.*




metos





# METOS KIERTOILMA-BAKE OFF -UUNIT




*Metos Bakeo 1A*

**Metos -bake off -uunit** soveltuvat pienille keittiöille, kahviloille ja kioskeille. Kaksi puhallinta ja tehokas ilmankierto takaavat tasaisen paistotuloksen. Pienet, mutta tehokkaat Metos kiertoilmauunit saavuttavat esimerkiksi +200 °C:n lämpötilan 10 minuutissa. Uunit ovat kuitenkin erittäin hiljaisia ja siten miellyttäviä käyttäjälle ja ympäristölle. Pienen kokonsa ja tyylikkään ulkonäkönsä ansiosta hiljaiset uunit voidaan sijoittaa pieneenkin tilaan, vaikkapa välittömästi palvelupisteeseen. Vastapaistettujen lämpimäisten herkullinen tuoksu houkuttelee asiakkaita ja lisää myyntiä.

Uunien ulkovaipan rakenne on ruostumatonta terästä ja uunikammio on myös helposti puhtaana pidettävää ruostumatonta terästä.

Metos Bakeo -uuni on varustettu mekaanisella ohjauksella. Metos Bakeo -uunin pienet ulkomitat mahdollistavat asennuksen suoraan pöydälle tai tasolle. Bakeo 1A -mallissa on valmiiksi kytketty sähköpistoke, joten se on helppo liittää 1-vaiheverkkoon.

Metos Bistrot Snack 464-12 malli on saatavana mekaanisella tai digitaalisella ohjauksella. Digitaalisessa mallissa on 99 kolmeportaista ohjelmapaikkaa. Bistrot Snack -mallit ovat kolmivaiheisia.

- *kapasiteetti Bakeo 1A; 4 peltiä 440x315 mm, johdeväli 70 mm*
- *kapasiteetti Bistrot Snack 464; 4 peltiä 600x400 / GN1/1, johdeväli 75 mm*
- *lämpötilasäätö 65 – 270°C*
- *Bistrot Snack 464 -malleissa kostutustoiminto*
- *ajastin 120 min*
- *sisävalo*
- *kaksi puhallinta, kaksoislasiovi*
- *rakenne ruostumatonta terästä*




*Metos Bistrot Snack 464-12 mekaaninen*




*Metos Bistrot Snack 464-12 digitaalinen*



| *Metos* | *Koodi* | *Kammion sisämitat mm* | *Ulkomitat mm* | *Sähköliitäntä* | *Vesiliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Bakeo 1A* | *4560460* | *460x380x360* | *595x595x570* | *230V 1~ 2,67 kW 16A* | *—* | *1145* |
| *Bistrot Snack 464-12* | *4560507* | | *830x810x540* | *400V 3N~ 6,5 kW 16A* | *R3/4"* | *1869* |
| *Bistrot Snack 464-12 digital* | *4560505* | | *830x810x540* | *400V 3N~ 6,5 kW 16A* | *R3/4"* | *1974* |

*Asennuskuva sivulla 556.*

# METOS CHEF -KIERTOILMA- JA PAISTINUUNIT

**Metos Chef** on korkealuokkainen uuni- ja nostatuskaappisarja vaativaan ammattikäyttöön. Kaikilla Chef-uuneilla saat näyttävän ja tasalaatuisen paistotuloksen. Chef-uunit on helppo asentaa, käyttää, hoitaa ja huoltaa. Yhdistele vapaasti tarpeittesi mukainen tuottava kokonaisuus.



*Metos Chef -kiertoilmauunit paistamiseen ja leivontaan*



*Metos Chef -paistinuunit paistamiseen ja leivontaan*



*Metos Chef -nostatuskaapit*



*Uuniryhmä Metos Chef 240/220/200*
*Yksittäinen laite voidaan asentaa pöydän päälle. 1-3 laitteen ryhmä asennetaan jalustalle oman valinnan mukaan.*
*Jalustat ovat lisävarusteita.*



# METOS CHEF -KIERTOILMA- JA PAISTINUUNIT



*Luukun suuri kaksoislasi-ikkuna voidaan puhdistaa välistä. Lasien välissä kiertävä ilma alentaa luukun pintalämpötilaa. Luukku avataan vetämällä eristetystä yksiotekahvasta.*



*Paistinuunissa on puhdistusta helpottava, ulosvedettävä ylikuohuntalaatikko, jota voidaan käyttää myös kostutusveden altaana. Sen päälle voidaan asettaa lisävarusteena saatava vuolukiviarina.*



*Irroitettavien johteikkojen ja kiiltävän, pyöreänurkkaisen kammion ansiosta puhdistaminen käy vaivattomasti.*



*Uunin käyttöpaneeli on selkeä, kytkimet ovat tukevat ja niihin on helppo tarttua. Tasainen paistotulos syntyy tehokkaan puhaltimen ja pyöreänurkkaisen uunikammion ansiosta.*



*Sähköliitännät (kostuttavissa malleissa myös vesi- ja viemäriliitännät) ovat laitteen takaseinässä, samoin uunikammion höyrynpoistokanava. Nämä helpottavat asennusta ja mahdollistavat laitteiden päällekkäin pinoamisen.*



*Uunikammiossa on tehokas valaistus. Termostaatin anturi on iskusuojattu. Kiertoilmauuneja on valittavissa kolme eri kokoluokkaa: GN1/1, GN2/1 ja leipomopeltikoko 450x600 mm.*




*Chef 4T Touch-uunissa on kosketusnäyttö (Tulossa valikoimaan).*

# KIERTOILMAUUNI METOS CHEF 40TOUCH

**Chef 40T TOUCH** -uuneista rakentuu myymälään, kahvilaan tai suurkeittiöön tehokas bakeoff-paistopiste.

- *suuri helppokäyttöinen kosketusnäyttö*
- *suuri puhallin ja kostutustoiminto*
- *voidaan asentaa erillisenä tai koota ryhmäksi*

**Metos Chef 40T TOUCH-kapasiteetti:**
- leivontaan 5 x GN1/1 -pelti, johdeväli 80 mm

**Lisävarusteet:**
- 3 x GN1/1 -paistojohteikko, johdeväli ruoanvalmistukseen 125 mm
- jalustat yhdelle (4570925), kahdelle (4570932) ja kolmelle (4570957) uunille seuraavalla sivulla




*Kiertoilmauuni Chef 40T Touch GN1/1*

| *Kiertoilmauuni Chef 40T Touch* | *Koodi* | | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Chef 40T TOUCH -kiertoilmauuni* | | *Bake-off/leivonta 5x GN 1/1* | *800x700x540* | *400V 3N~ 10,5 kW 16A* | *Tulossa valikoimaan* |
| *Chef 40T -paistojohteikko* | *3672071* | *Ruoanvalmistukseen 3x GN 1/1* | | | *116* |

# KIERTOILMAUUNIT METOS CHEF 50T JA 40T



*Kiertoilmauuni Chef 50T, leivinpeltikoko 450x600 mm*



*Kiertoilmauuni Chef 40T GN1/1*

**Metos Chef 50T- ja Chef 40T** -uuneista rakentuu myymälään, kahvilaan tai suurkeittiöön tehokas BakeOff-paistopiste.

- *suuri puhallin ja kostutustoiminto*
- *voidaan asentaa erillisenä tai koota ryhmäksi*

**Metos Chef 50T -kapasiteetti:**
- vakiona 4-johteinen 450x600 ja 400x600 mm pelleille sopiva leipomopeltijohteikko
- johdeväli 90 mm

**Lisävarusteet:**
- jalusta yhdelle/kahdelle yksikölle, jalustassa peltilokero ja johteet

**Metos Chef 40T -kapasiteetti:**
- leivontaan 5 x GN1/1 -pelti, johdeväli 80 mm

**Lisävarusteet:**
- 3 x GN1/1 -paistojohteikko, johdeväli ruoanvalmistukseen 125 mm
- jalustat yhdelle, kahdelle ja kolmelle uunille

| *Kiertoilmauunit Chef 50T ja 40T* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Chef 50T -kiertoilmauuni* | *3754987* | *Leivinpelti 4 kpl 450x600 mm* | *800x900x540* | *400V 3N~ 10,5 kW 16A* | *3917* |
| *Chef 50T -uuniryhmä* | *3754990* | *2x Chef 50T + jalusta 4570979* | *800x900x1720* | *400V 3N~ 21 kW 32A* | *8341* |
| *Chef 40T -kiertoilmauuni* | *3754988* | *Bake-off/leivonta 5x GN 1/1* | *800x700x540* | *400V 3N~ 10,5 kW 16A* | *3917* |
| *Chef 40T -paistojohteikko* | *3672071* | *Ruoanvalmistukseen 3x GN 1/1* | | | *116* |

*Asennuskuvat sivulla 557.*

# JALUSTAT CHEF-UUNEILLE

| *Jalustat 50T, 40T, 40T TOUCH* | *Koodi* | *Uuneille* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Chef 50T -jalusta 1U* | *4570509* | *Yhdelle yksikölle, jalustassa peltilokero ja johteet 10 pellille* | | *893* |
| *Chef 50T -jalusta 2U* | *4570979* | *Kahdelle yksikölle, jalustassa johteet 7 pellille* | *790x680x1000* | *756* |
| *Chef 40T -jalusta 1U* | *4570925* | *Yhdelle yksikölle, jalustassa johteet GN 1/1, 10 pellille* | *775x560x1000* | *788* |
| *Chef 40T -jalusta 2U* | *4570932* | *Kahdelle yksikölle, jalustassa johteet GN 1/1, 7 pellille* | *775x560x660* | *956* |
| *Chef 40T -jalusta 3U* | *4570957* | *Kolmelle yksikölle* | *775x560x200* | *541* |

| *Jalustat 200, 220, 240* | *Koodi* | *Uuneille* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Jalusta Metos 2948* | *3466135* | *Chef 200, 220, 240 yhdelle yksikölle* | *790x710x900* | *551* |
| *Jalusta Metos 2928* | *3293475* | *Chef 200, 220, 240 kahdelle yksikölle* | *790x710x660* | *488* |
| *Jalusta Metos 2908* | *3293482* | *Chef 200, 220, 240 kolmelle yksikölle* | *790x710x200* | *326* |
| *Chef-jalusta 2U* | *4570977* | *Chef 200, 220, 240 kahdelle yksikölle jalustassa johteet 10xGN 1/1* | *790x710x660* | *798* |



*Chef 50T -jalusta 1U yhdelle yksikölle, jalustassa peltilokero ja johteet 10 leivinpellille*



*Chef 40T -jalusta 1U yhdelle yksikölle, jalustassa peltilokero ja johteet 10 pellille*



*Jalusta 2948 yhdelle yksikölle*



*Jalusta 2928 kahdelle yksikölle*

# KIERTOILMAUUNI METOS CHEF 240

**Metos Chef 240** soveltuu kaikkeen ruoanvalmistukseen ja leivontaan.

- *suuri puhallin ja kostutustoiminto*
- *voidaan asentaa erillisenä tai koota ryhmäksi*

**Metos Chef 240 -kapasiteetti:**
- ruoanlaittoon 2 x GN 2/1 tai 4 x GN 1/1, johdeväli 125 mm

**Lisävarusteet:**
- leivinjohteikko 3 x GN 2/1 tai 6 x GN 1/1, johdeväli 100 mm
- jalustat yhdelle, kahdelle ja kolmelle uunille



*Kiertoilmauuni Chef 240 GN2/1*

# PAISTINUUNI METOS CHEF 220

**Metos Chef 220** -paistinuuni on suurkeittiön tehokas perusuuni, jolla kaikki perinteinen paistaminen ja leipominen onnistuu tasalaatuisesti. Erillinen ohjaus ylä- ja alalämmölle. Lisävarusteena saatavana vuolukiviarina, joka tasaa uunin lämpöä ja parantaa leivontaominaisuuksia.

- *vankka perusuuni*
- *voidaan asentaa erillisenä tai koota ryhmäksi*

**Metos Chef 220 -kapasiteetti:**
- ruoanlaittoon 1x GN 2/1 tai 2x GN 1/1
- uunissa ylä- ja alajohteet

**Lisävarusteet:**
- vuolukiviarina
- jalustat yhdelle, kahdelle ja kolmelle uunille



*Paistinuuni Chef 220 GN2/1*

# NOSTATUSKAAPPI METOS CHEF 200

**Metos Chef 200** -nostatuskaappi varmistaa alusta asti leivonnaisten tasaisen laadun ja hyvän lopputuloksen. Nostatuskaappi voidaan koota ryhmäksi Chef-uunien kanssa.

- *leivonnaisten kohotukseen*
- *varustettu kostutuksella ja puhaltimella*
- *voidaan asentaa erillisenä tai koota ryhmäksi*

**Metos Chef 200 -kapasiteetti:**
- 4 x GN 2/1 tai 8 x GN 1/1 -pellille, johdeväli 72 mm

**Lisävaruste:**
- leipomopeltijohteikko viidelle 450x600 mm pellille, johdeväli 73 mm



*Nostatuskaappi Chef 200 GN2/1*

| ***Kiertoilmauuni Chef 240*** | ***Koodi*** | ***Kapasiteetti*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Chef 240 -kiertoilmauuni* | *3751958* | *2x GN2/1 tai 4x GN1/1* | *800x800x460* | *400V 3N~ 7,6 kW 16A* | *4085* |
| *Chef 240 -uuniryhmä 2U* | *3751978* | *2x Chef 240 + jalusta Metos 2928* | *800x800x1600* | *400V 3N~ 15,2 kW 22A* | *8148* |
| *Chef 240 -uuniryhmä 2U+Chef 200* | *3751986* | *2x Chef 240 + Chef 200 + jalusta Metos 2908* | *800x800x1620* | *400V 3N~ 16,1 kW 26A* | *10357* |
| *Chef 240 -leivinjohteikko* | *3753098* | *Leivontaan 3x GN 2/1 tai 6x GN 1/1* | | | *102* |

| ***Paistinuuni Chef 220*** | ***Koodi*** | ***Kapasiteetti*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Chef 220 -paistinuuni* | *3751969* | *1x GN 2/1 tai 2x GN 1/1* | *800x800x460* | *400V3N~ 4,7 kW 10A* | *2531* |
| *Chef 220 -uuniryhmä 2U* | *3751976* | *2x Chef 220 + jalusta Metos 2928* | *800x800x1640* | *400V3N~ 9,4kW 20A* | *5229* |
| *Chef 220 -uuniryhmä 3U* | *3751982* | *3x Chef 220 + jalusta Metos 2908* | *800x800x1640* | *400V3N~ 14,1kW 20A* | *7602* |
| *Chef 220 -uuniryhmä 2U+Chef 200* | *3751984* | *2x Chef 220 + Chef 200 + jalusta Metos 2908* | *800x800x1640* | *400V3N~ 10,3kW 20A* | *7718* |
| *Chef 220 -vuolukiviarina* | *3596744* | | | | *142* |

| ***Nostatuskaappi*** | ***Koodi*** | ***Kapasiteetti*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Chef 200-nostatuskaappi* | *3751975* | *4x GN2/1 tai 8x GN 1/1* | *800x800x460* | *230V 1~ 0,9 kW 4A* | *2888* |
| *Leivinjohteikko Chef 200* | *3595966* | *5 kpl 450x600 mm leipomopelti* | | | *179* |

*Asennuskuvat sivulla 558.*

# METOS-KIERTOARINAUUNIT



**Metos-kiertoarinauunit** tarjoavat ratkaisun nopeasti vaihtuvaan kysyntään. Kiertoarinauunilla tarjoat aina nopeasti tuoretta, juuri valmistettua ruokaa oli sitten kyse yhdestä tai sadoista annoksista. Kiertoarinauunit soveltuvat kaikkeen ruoanvalmistukseen pizzoista à la carteen. Laajasta valikoimastamme on helppo valita juuri sinun keittiöösi sopivin kiertoarinauuni. Edustajamme ja suunnittelupalvelumme avustavat tarvittaessa uunin valinnassa ja keittiötilojen suunnittelussa.



*CTX DZ 33I, sisältää jalustan*



*CTX DZ 55II, jalustat saatavana erikseen*



# CTX DZ -MALLIT

**CTX-uunit** ovat energiataloudellisia. Koska kuumaa ilmaa ei kierrätetä, jää ruokaan enemmän kosteutta. Lopputuloksena on luotettavuus, korkeampi laatu, parempi maku, pidempi käyttöikä, vähemmän häviöitä, sekä uuni että itse keittiö pysyvät viileämpinä. Henkilöstön koulutustarve on minimoitu. Kaikki CTX -mallit voidaan pinota kaksi päällekkäin. Näin saadaan 100% kapasiteetin lisäys samalla lattiatilan käytöllä. Erittäin vankka jalusta. Lukittavat pyörät helpottavat keittiön puhdistusta.

**DZ 33 I:** Lämmitys 4 pitkäaaltoisella infapunasäteilijällä. Mikroprosessoriohjattu säätöpaneeli. Hihnojen kulkusuunta voidaan kääntää, nopeus säädettävissä 1 ja 60 minuutin välillä. Energiaa säästävä taukotila. Ainutkertainen esiohjelmoitu itsepuhdistus. Saatavana myös kahteen osaan jaetulla hihnalla. Toimitus sisältää jalustan.

**DZ 55 II:** Kaksi uunia yhdessä. Lämmitys yht. 16 pitkäaaltoisella infrapunasäteilijällä. Mikroprosessoriohjattu säätöpaneeli ohjaa kumpaakin uunia yksilöllisesti. Kaksi erityyppistä annosta voidaan valmistaa yhtäaikaisesti. Hihnojen kulkusuunta voidaan kääntää, nopeus säädettävissä 1,5 ja 240 minuutin välillä. Ainutkertainen esiohjelmoitu itsepuhdistus. Jalustat myydään erikseen.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *Radan leveys mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *CTX DZ 33I* | *4133350* | *1499x991x1003* | *400V3N~8,4 kW 32A* | *457* | *19845* |
| *CTX DZ 55 II* | *4133354* | *2108x914x711* | *400V3N~36,8 kW 56A* | *457* | *47145* |
| *Jalusta TL* | *4162958* | *1398x889x826* | *Yhdelle DZ55II -uunille, pyörät* | | *1460* |
| *Jalusta SH* | *4162965* | *1398x889x432* | *Kahdelle DZ55II -uunille, pyörät* | | *1418* |



# METOS-KIERTOARINAUUNIT

**Middleby Marshall PS -kiertoarinauunien** uuden 600-sarjan WOW -uuneissa on uunikammion päässä tuotetunnistin, mikä tekee uunista jopa 30% energiatehokkaamman ja nopeamman. Uunien Jet Sweep® -paistomenetelmässä kuuma ilma ympäröi tuotteen kauttaaltaan. Kuuma ilma pyyhkii pois tuotetta ympäröivän kosteuden ja kylmäilmavyöhykkeen. Tuotteen paistuminen alkaa välittömästi. Koska tuotteen pintahuokoset sulkeutuvat, tuotteen luonnollinen mehukkuus pysyy sisällä. 600-sarjan malleissa oleva tuotetunnistin säästää energiaa; puhallin pysähtyy ja vastusten lämpö putoaa.

- *Jet Sweep® takaa kaikille tuotteille tasalaatuisen lopputuloksen, ilman yli- tai alipaistumista, kypsentää tuotteet pienemmällä lämmöllä säilyttäen mehukkuuden ja aromit*
- *Paistotulos on aina samanlainen, automatiikka huolehtii radan nopeudesta 1 %:n tarkkuudella.*
- *Suuri uunitilavuus takaa suuren tuntikapasiteetin.*
- *Ikkunaluukku helpottaa tuotteiden paistoaikaista tarkastelua.*
- *PS640-mallin paistorata voidaan jakaa kahteen osaan eri nopeudelle mahdollistaen yhä monipuolisemman tuotevalikoiman kypsentämisen*
- *Uuneja voidaan kasata päällekkäin jopa kolme kappaletta.*
- *Uuni lämpeää nopeasti paistolämpötilaan, jopa 15 minuutissa.*
- *Uunit kauttaaltaan ruostumatonta terästä, helpottaa uunikammion ja ulkopinnan puhdistusta.*

| Metos | Koodi | Radan lev. mm | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| PS640 WOW | 4147264 | 851 | 1943x1537x1224* | 400V 3N~ 27kW 50A | 44216 |
| PS640-24 WOW | 4147262 | 610 | 1943x1318x1224* | 400V 3N~ 27kW 50A | 44478 |
| PS624 WOW | 4147260 | 457 | 1359x936x1224* | 400V 3N~ 14,4kW 32A | 27721 |
| PS 528 | 4147258 | 457 | 1285/1718x1035x1056* | 400V 3N~ 12kW 23A | 24346 |
| PS 520 | 4147240 | 457 | 1067/1478x966x536 | 400V 3N~ 8,3kW 16A | 15396 |

** sisältää jalustan pyörillä*



*PS624 pyöräjalustalla*



*PS 520*

# TARVIKKEET



*Otepihdit*

*Leikkuri Ø100*

*Pizzalasta*

*Pizzaveitsi PKR-20*

| Tarvikkeet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Otepihti pizzatarjottimelle | 4147484 | 9 |
| Otepihti pizzapannulle | 4147491 | 9 |
| Leikkuri Ø100 mm | 4147452 | 14 |
| Varaterä leikkuriin | 4147477 | 8 |
| Pizzalasta 25 cm | 4147572 | 9 |
| Pizzaveitsi PKR-20 | 4147597 | 102 |

*2 puukahvaa, terä rst, pit. 51 cm.*



*Verkkoteline*



*Paistoverkko*

| Paistoverkot | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Verkko Ø 305 mm | 4147251 | 8 |
| Verkko Ø 355 mm | 4147269 | 12 |
| Verkko Ø 406 mm | 4147276 | 19 |
| Paistoverkkoteline | 4147413 | 63 |



*Otepihdit, uunipannut: ruutu, sileä, uritettu*



*Pannut*

| Pannut, alumiinia | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 140x230 mm, uritettu | 4171744 | 75 |
| 140x230 mm, sileä | 4171751 | 67 |
| 380x480 mm, uritettu | 4171769 | 357 |
| 300x460 mm, ruutukuvio | 4171771 | 242 |
| 150x230 mm, ruutukuvio | 4171773 | 210 |
| Otepihti paistoalustalle | 4171777 | 48 |

| Pizzapannut | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Pannu Ø 229x15 mm | 4163856 | 32 |
| Pannu Ø 254x15 mm | 4163863 | 32 |
| Pannu Ø 279x15 mm | 4163888 | 65 |
| Pannu Ø 305x15 mm | 4163895 | 33 |
| Pannu Ø 355x15 mm | 4163905 | 36 |
| Pannu Ø 381x15 mm | 4163912 | 43 |
| Pannu Ø 406x15 mm | 4163937 | 49 |
| Pannu Ø 457x25 mm | 4147406 | 58 |
| Pannuteline | 4147438 | 88 |



*Pannuteline*

| Tarvikkeet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Pizzalaukku | 4147445 | 79 |

*Lämpöeristys, 2 kpl 45x45 cm pizzalaatikkoa.*



*Pizzalaukku*

# METOS-PIZZAUUNIT

**Metos Domitor -pizzauuneissa** on lämpöä varaava, tulenkestävä tiilimassa-arina, jolla paistuu maukkaat ja rapeat pizzat, leivät ja muut keittiön uunituotteet. Domitor-malleissa on elektromekaaninen ohjaus, ylä- ja alalämpöä voidaan säätää erikseen välillä 0...400°C. Lämpötilaa voidaan säätää termostaatilla. Uunikammio on valaistu suojalasin takana olevalla halogeenilampulla. Kaikissa malleissa on luukussa kaksikerroksinen lämpölasi-ikkuna. Avaamista helpottaa koko luukun pituinen kahva. Uuni on lämpövuorattu tehokkaasti kivivillalla. Uunin etuosa on ruostumatonta terästä. Runko ja jalusta on polttomaalattua terästä.
Domitor DM-malleissa on yksi uunikammio ja Domitor DB-malleissa on kaksi kammiota.



*Metos Domitor DM*

| Metos Domitor | Koodi | Kapasiteetti | Kammio mm | Mitat mm | Sähköliitäntä 400V3N~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DM 430 M | 4146930 | 4 x 30 cm | 630x630x150 | 950x950x400 | 4,4 kW 10A | 2121 |
| DM 630 LM | 4146932 | 6 x 30 cm | 930x630x150 | 1250x950x400 | 7,8 kW 16A | 3182 |
| DB 830 M | 4146934 | 8 x 30 cm | 630x630x150 | 950x950x730 | 8,8 kW 32A | 3780 |
| DB 1230 LM | 4146936 | 12 x 30 cm | 930x630x150 | 1250x950x730 | 15,6 kW 32A | 5418 |

| Tarvikkeet | Koodi | | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Hormi DM | 4146970 | Domitor-malleille | 80x65x410 | 116 |
| Jalusta SU369 | 4146972 | Uuneille 430 ja 830 | 950x900x900 | 641 |
| Jalusta SU361 | 4146974 | Uuneille 630 ja 1230 | 1250x900x900 | 840 |
| Pyöräsarja AC220R0 | 4146982 | Kaikille malleille | | 278 |



*Metos Domitor DB*

**Metos Valido -pizzauunit** on suunniteltu vaativaan pizzatuotantoon. Lämpöä hyvin varaava, tulenkestävä tiilimassa-arina on mitoitettu pizzoille joiden halkaisija on 35 cm. Uuni on lämpövuorattu tehokkaasti kivivillalla. Valido-malleissa on elektroninen lämpötilaohjaus digitaalinäytöllä, säätöväli 0-400°C yhden asteen tarkkuudella. Ylä- ja alalämmön suhdetta voidaan säätää 5% askelin. Kosteudenpoistohormin aukko on säädettävissä tuotteen ja tuotannon mukaisesti.
Uunikammio on valaistu suojalasin takana olevalla halogeenilampulla. Kaikissa malleissa on luukussa kaksikerroksinen lämpölasi-ikkuna. Avaamista helpottaa koko luukun pituinen kahva. Uunin runko ja etuosa ruostumatonta terästä, jalusta on polttomaalattua terästä. Valido-mallit saatavana ylöspäin tai alaspäin aukeavalla luukulla.



*Pizzauuni Metos Valido kahdella kammiolla ja ylöspäin aukeavilla luukuilla. Jalusta ja pyöräsarja saatavana lisävarusteina.*

| Valido | Koodi | Kapasiteetti | Kammio mm | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Yhdellä kammiolla, ylöspäin aukeavalla luukulla** | | | | | 400V3N~ | |
| 435A DG 1C | 4646968 | 4 x 35 cm | 750x730x150 | 1075x1080x400 | 7,0 kW | 2940 |
| 635LA DG 1C | 4646970 | 6 x 35 cm | 1130x730x150 | 1450x1075x400 | 10,5 kW | 4610 |
| 935A DG 1C | 4646972 | 9 x 35 cm | 1130x1080x150 | 1450x1520x400 | 13,2 kW | 5271 |
| **Yhdellä kammiolla, alaspäin aukeavalla luukulla** | | | | | | |
| 435B DG 1C | 4646960 | 4 x 35 cm | 750x730x150 | 1075x1080x400 | 7,0 kW | 2804 |
| 635LB DG 1C | 4646962 | 6 x 35 cm | 1130x730x150 | 1450x1075x400 | 10,5 kW | 4389 |
| 935B DG 1C | 4646963 | 9 x 35 cm | 1130x1080x150 | 1450x1520x400 | 13,2 kW | 5040 |
| **Kahdella kammiolla, ylöspäin aukeavilla luukuilla** | | | | | | |
| 835A DG 2C | 4646974 | 8 x 35 cm | 750x730x150 | 1075x1080x730 | 14,0 kW | 5030 |
| 1235LA DG 2C | 4646976 | 12 x 35 cm | 1130x730x150 | 1450x1075x730 | 21,0 kW | 7728 |
| **Kahdella kammiolla, alaspäin aukeavilla luukuilla** | | | | | | |
| 835B DG 2C | 4646964 | 8 x 35 cm | 750x730x150 | 1075x1080x730 | 14,0 kW | 4788 |
| 1235LB DG 2C | 4646966 | 12 x 35 cm | 1130x730x150 | 1450x1075x730 | 21,0 kW | 7361 |

| Tarvikkeet | Koodi | | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Jalusta | 4646979 | Uuneille 435 ja 835 | 1095x900x900 | 557 |
| Jalusta | 4646981 | Uunille 935 | 1450x1250x900 | 562 |
| Jalusta | 4646980 | Uuneille 635L ja 1235L | 1450x900x900 | 567 |
| Pyöräsarja | 4646990 | Kaikille malleille | | 305 |

| Tarvikkeet | Koodi | | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Lapio 305 | 4147501 | | 305x356x916 | 25 |
| Lapio 406 | 4147526 | | 406x457x1016 | 33 |
| Uuniharja | 4147535 | | 270x1500 | 91 |



*Metos-pizzalapio*



*Metos-uuniharja*

# ELÄVÄN TULEN PIZZAUUNIT

**Italialainen Pavesi-tulikiviuuni**

- *helppokäyttöinen*
- *toimii puulla, saatavana myös kaasulla*

**Pizzauuni JOY90 WOOD/GAS**
kapasiteetti yli 30 pizzaa/h
uuniin mahtuu 3 pizzaa
kammion mitat: 900x330 mm
ulkomitat: 1200x1350x1600 mm
jalusta mukana, hinta koottuna

**Pizzauuni RPM120 WOOD/GAS**
kapasiteetti yli 80 pizzaa/h
uuniin mahtuu 6 pizzaa
kammion mitat: 1150x1260 mm
ulkomitat: 1600x1500x1860 mm
jalusta mukana, hinta koottuna

**Pizzauuni RPM140 WOOD/GAS**
kapasiteetti yli 100 pizzaa/h
uuniin mahtuu 8-10 pizzaa
kammion mitat: 1400x1350 mm
ulkomitat: 1800x1700x1860 mm
jalusta mukana, hinta koottuna



*JOY 90*



*RPM 140*

| *Elävän tulen pizzauuni* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Kammio mm* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *JOY90 Wood* | *4146990* | *3 x 30 cm* | *900x330* | *1200x1350x1760* | *4407* |
| *RPM120 Wood* | *4146994* | *6 x 30 cm* | *1150x1260* | *1600x1500x1860* | *8570* |
| *RPM140 Wood* | *4146998* | *8-10 x 30 cm* | *1400x1350* | *1800x1700x1860* | *9639* |

| *Kaasuavusteinen puu-uuni* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Kammio mm* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *JOY90 Gas* | *4146992* | *3 x 30 cm* | *900x330* | *1200x1350x1760* | *6741* |
| *RPM120 Gas* | *4146996* | *6 x 30 cm* | *1150x1260* | *1600x1500x1860* | *11219* |
| *RPM140 Gas* | *4146999* | *8-10 x 30 cm* | *1400x1350* | *1800x1700x1860* | *12020* |



# METOS KOPA -PUUHIILIUUNI



*Vakioväri on musta, saatavana myös punaisena.*

- *Runko ruostumatonta terästä*
- *Emaloitu musta etulevy*
- *600°C analoginen lämpömittari*
- *Tuhkalaatikko*
- *Rasvankeräysastia*
- *Kuumenematon kahva ruostumatonta terästä*
- *2 grilliritilää ruostumatonta terästä*
- *1 arina ruostumatonta terästä*
- *Säädettävät vetoluukut*
- *Lämpötila 300 - 500 °C*
- *Keskimääräinen hiilenkulutus päivässä*
  *Kopa 300: 3 - 6 kg*
  *Kopa 400: 5 - 8 kg*
  *Kopa 500: 8 - 12 kg*
- *1 x grillipihdit*

**Metos Kopa** -puuhiiliuuni lämmitetään polttamalla puuhiiliä uunin sisällä. Lämpötila uunin sisällä nousee 300 - 500°C asteeseen. Tämä lämpö on osittain suoraa säteilylämpöä ja osittain kiertoilman tuomaa lämpöä. Uuni grillaa ja paahtaa ruoan kypsäksi.

Hiilen kulutus on 45% vähäisempää kuin tavallisessa avogrillissä. Kypsennys on huomattavasti nopeampaa kuin avogrillissä, esimerkiksi 4 cm paksu 350 gramman pihvi paahtuu medium rareksi 4 minuutissa.

Puuhiiliuunin sisällä on niin kuumaa, että tuotteesta putoavat pisarat haihtuvat ennen kuin ne tippuvat hiilille, mikä vähentää käryjä uunin sisällä. Puuhiiliuuni sopii erityisen hyvin lihan ja kalan grillaamiseen. Myös uuniperunat ja grillatut vihannekset ja jälkiruoista esim. tarte tatin sopivat hyvin valmistettaviksi.

Uunin pinta on hyvin eristetty ja siitä säteilevä lämpö on vähäistä, eikä keittiössä lämpötila nouse korkeaksi. Uuni ei juurikaan kehitä savua muuten kuin sytytysvaiheessa tai jos sitä pidetään pitkään pienellä hiilloksella. Palamista säädellään kahdella vetoluukulla. Kun molemmat luukut sulkee, hiillos kytee seuraavaan päivään.

| *Puuhiiliuuni* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Paino* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Kopa 300* | *4149970* | *10 kg/h* | *110 kg* | *712x548x500/890* | *8295* |
| *Kopa 400* | *4149972* | *20 kg/h* | *160 kg* | *712x697x640/1104* | *10374* |
| *Kopa 500* | *4149974* | *30 kg/h* | *210 kg* | *912x700x600/1062* | *12968* |

| *Jalusta* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Jalusta T300* | *4149980* | *712x548x975* | *1040* |
| *Jalusta T400* | *4149981* | *712x650x975* | *1092* |
| *Jalusta T500* | *4149983* | *912x650x825* | *1145* |

| *Puuhiilet* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Rest Grade Charcoal 15 kg* | *4149950* | *49* |
| *Rest Charcoal Briquet 10 kg* | *4149952* | *37* |
| *Canutillo 8 kg* | *4049982* | *21* |
| *Sytytyspalat 20 kpl* | *4049984* | *12* |





*Kopa 300*



*Kopa 400*



*Kopa 500*

# METOS X-OVEN -PUUHIILIUUNI



*Puuhiiliuuni Metos X-Oven X2 S/S kahdella vasemmalle avautuvalla grillilaatikolla.*

**Metos X-Oven -puuhiiliuunissa** hiilien lämpö sulkee raaka-aineen pinnan säilyttäen sen mineraalisuolat, mehukkuuden, pehmeyden ja koostumuksen sekä tuoden esiin sen luonnolliset maut.

Savunpoistoventtiiliä säätämällä voidaan vaikuttaa ruoan makuun, lämpötilaan sekä puuhiilien palamisnopeuteen. Grillilaatikot on eristetty hehkuvista hiilistä, estäen kosketusta suoraan lämmönlähteeseen ja samalla lämpö- ja savuvuotoja. Sisään rakennettu kipinäkaappari estää kipinöiden kulkeutumisen ulos laitteesta.

- *rst-ritilä 370x540 mm*
- *hiilipesän portaaton korkeussäätö (ei X1-mallissa)*
- *kapasiteetit;*
  *X1 - 60x 300 g annosta/tunti*
  *X2 - 100x 300 g annosta/tunti*
  *X3 - 150x 300 g annosta/tunti*
- *piipussa kipinäkaappari*
- *tuhkalaatikko*
- *hiililuukussa ikkuna ja analoginen lämpömittari*
- *kromattu kattoritilä*
- *ruostumaton teräsrakenne*



| *Puuhiiliuuni vasemmalle avautuvat laatikot* | *Koodi* | *Grillilaatikko kpl* | *Käyttö-aika* | *Lämpötila-alue °C* | *Suositeltu hiilimäärä* | *Ulkomitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *X1 S/S* | *4049968* | *1* | *4/6 h* | *280/380* | *3 kg* | *585/960x840/1240x1000* | *11750* |
| *X2 S/S* | *4049970* | *2* | *5/7 h* | *270/370* | *6 kg* | *585/960x840/1240x1668* | *17430* |
| *X3 S/S* | *4049974* | *3* | *6/8 h* | *250/350* | *8 kg* | *585/960x840/1240x1748* | *20709* |
| ***oikealle avautuvat laatikot*** | | | | | | | |
| *X1 S/S* | *4049966* | *1* | *4/6 h* | *280/380* | *3 kg* | *585/960x840/1240x1000* | *11750* |
| *X2 S/S* | *4049972* | *2* | *5/7 h* | *270/370* | *6 kg* | *585/960x840/1240x1668* | *17430* |
| *X3 S/S* | *4049976* | *3* | *6/8 h* | *250/350* | *8 kg* | *585/960x840/1240x1748* | *20709* |

| *Jalustat* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *X1 S/S* | *4049990* | *1014* |

| *Puuhiilet* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Rest Grade Charcoal 15 kg* | *4149950* | *49* |
| *Rest Charcoal Briquet 10 kg* | *4149952* | *37* |
| *Canutillo 8 kg* | *4049982* | *21* |
| *Sytytyspalat 20 kpl* | *4049984* | *12* |



*Puuhiilet Metos Rest Charcoal Briquet 10 kg*



*Puuhiilet Metos Rest Grade Charcoal 15 kg*



*Puuhiilet Canutillo 8 kg*



*Sytytyspalat ovat ekologisia ja hajuttomia. Pussissa 20 sytytyspalaa.*

# METOS MENUMASTER -MIKROAALTOUUNIT



**Metos Menumaster -mikroaaltouuni** on nykyaikaisen keittiön monipuolinen apuväline, jolla voi kuumentamisen lisäksi kypsentää ja sulattaa eri ruokalajeja. Menumasterilla kuumennat nopeasti annokset, valmisruuat, piirakat, pasteijat, pastan, kypsän riisin tai kypsät kasvikset.

Uunin rakenne kestää kovaa käyttöä. Oven yksiosainen teräsrakenne ja tukeva kädensija on suunniteltu satoihin päivittäisiin avauksiin ja sulkemisiin. Oven ikkuna on sisä- ja ulkopuolelta naarmutusta kestävää läpinäkyvää lasia. Valmistettavien tuotteiden tarkastelu on helppoa valaistussa uunikammiossa. Ruostumaton teräsvuoraus ja uunikammio takaavat pitkän iän ja helpon puhdistettavuuden. Ohjauspaneeli on hyvin eristetty. Se kestää kosteutta, kuumaa paistohöyryä ja rasvaa.

- *sisäilma poistuu puhaltimen avulla uunin takaosasta*
- *puhdistettava ilmansuodatin, muistutus*
- *saumaton rst-ulkovuoraus on helppo pitää puhtaana*
- *yhtenäinen rst-uunikammio on helppo pitää puhtaana*
- *uunin katossa on irrotettava konepestävä roiskesuojus*
- *naarmutusta kestävä kaksoislasi-ikkuna*
- *tukeva luukku kestää kovaa kulutusta*
- *suuri avauskahva nopeuttaa käyttöä*



*Metos Menumaster DEC*



*Metos Menumaster MSO GN1/1*

# METOS MENUMASTER DEC JA MSO -MALLIT

Ohjauspaneeliin voidaan ohjelmoida 100 eri paisto-ohjelmaa ja kullekin ohjelmalle neljä itsenäistä kypsennysjaksoa ilman keskeytystä. Paistotehot valitaan 10 %:n porrastuksin 0:sta aina 100 %:n tehoon asti. Eritehoisten kypsennysjaksojen käyttäminen nopeuttaa sulatusohjelmaa jopa 30 %. Paistotuloksen tasalaatuisuuden ja kypsennyksen nopeuden takaavat tehokkaat antennit, jotka ohjaavat mikroaaltosäteilyn paistettaviin tuotteisiin uunikammion ylä- ja alapuolelta. DEC-mallissa 17 litran kammio, GN1/2-150 -astialle. MSO-malliin mahtuu 2xGN1/1-100 -astiaa.

- *käyttäjäystävällinen käyttöpaneeli, hipaisukytkimet*
- *100 esiohjelmoitavaa muistipaikkaa*
- *11 tehoaluetta, tehoalueen näyttö*
- *käyttökertalaskuri*
- *muistipaikan näyttö*
- *myös vapaavalintainen ohjaus*
- *ohjelmoitava käyttöaika 1 sek...60 min*
- *näyttö kertoo tehoalueen ja jäljelläolevan ajan*
- *merkkiääni toiminnan päätyttyä*
- *ajannäyttö sekunnin tarkkuudella*
- *x2-näppäin helpottaa tupla-annosten paistoa*

| Metos | Koodi | Mikroaaltoteho | Muistipaikat | Kammio mm | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DEC14E | 4133310 | 1400 W 11 tehoaluetta | 100 | 330x305x175 | 419x578x343 | 230V 1~ 2,3 kW 16A | 1260 |
| DEC18E | 4133320 | 1800 W 11 tehoaluetta | 100 | 330x305x175 | 419x578x343 | 230V 1~ 2,9 kW 16A | 1502 |
| DEC21E | 4133335 | 2100 W 11 tehoaluetta | 100 | 330x305x175 | 419x578x343 | 230V 1~ 3,4 kW 16A | 1722 |
| MSO5211 | 4133340 | 2100 W 11 tehoaluetta | 100 | 535x330x251 | 650x597x472 | 230V 1~ 3,3 kW 16A | 4506 |
| MSO5353 | 4133342 | 3500 W 11 tehoaluetta | 100 | 535x330x251 | 650x597x472 | 400V 3N~ 5,2 kW 16A | 5281 |
| Mikrohylly, rst | 4188009 | | | | 580x500 | | 194 |

# METOS MENUMASTER RCS



*Metos Menumaster RCS511DSE*



*Metos Menumaster RCS511TS*

**RCS511DSE**-uunissa on sisävalo, lasiovi sekä helppokäyttöinen, valaistu säätöpyörä 10 sekunnista 10 minuuttiin. RCS511DSE-uunin vuoraus on ruostumatonta terästä. Uunikammion tilavuus on 34 litraa, GN 1/2-200.

**RCS511TS**-uunissa on sisävalo, lasiovi, 10 esiohjelmoitua painiketta ja 100 ohjelmoitavaa nelivaiheista muistipaikkaa. RCS511TS-uunin vuoraus on ruostumatonta terästä. Uunikammion tilavuus on 34 litraa, GN 2/3.

| *Metos* | *Koodi* | *Mikroaaltoteho* | *Muistipaikat* | *Kammio mm* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *RCS511DSE* | *4133284* | *1100 W 4 tehoaluetta* | | *368x381x216* | *559x483x349* | *230V 1~ 1,5 kW 16A* | *646* |
| *RCS511TS* | *4133286* | *1100 W 4 tehoaluetta* | *100* | *368x381x216* | *559x483x349* | *230V 1~ 1,55 kW 16A* | *725* |
| *Mikrohylly, rst* | *4188009* | | | | *580x500* | | *194* |

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

# METOS MEGA -MIKROAALTOUUNI



*Metos Mega P100M25*

- *rakenne ruostumatonta terästä, lasiovi*
- *20 esiohjelmoitavaa muistipaikkaa, 4 vaihetta*
- *3 tehoaluetta: täysi teho, keskiteho ja sulatus*
- *uunikammio valaistu*
- *näyttö kertoo tehoalueen, ohjelman vaiheen ja jäljellä olevan ajan*
- *merkkiääni toiminnan päätyttyä*
- *x2-näppäin helpottaa tupla-annosten paistoa*
- *käyttökertalaskin*
- *lapsilukko*




| *Metos* | *Koodi* | *Mikroaaltoteho* | *Muistipaikat* | *Kammio, L* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Mega P100M25* | *4164155* | *1000 W 3 tehoaluetta* | *20* | *25* | *520x456x312* | *230V 1~ 1,5 kW 16A* | *515* |

# METOS MENUMASTER JET

**Metos Menumaster Jet** -uunissa saat sekä mikroaaltouunin että kiertoilmauunin edut samassa laitteessa. Jet-mallia voidaan käyttää erillisesti mikroaalto- tai kiertoilmauunina tai molempia toimintoja yhtäaikaisesti. Kiertoilmauunin lämpötilasäätö on 70...250°C. Monivaiheisten ohjelmien ansiosta tuote voidaan ensin esim. sulattaa ja kypsentää mikroaalloilla, sekä lopuksi ruskistaa kiertoilmalla. 100 ohjelmoitavaa muistipaikkaa yksinkertaistaa uunin käyttöä. Yhdistelmätoiminto pudottaa paistoajan jopa puoleen verrattuna perinteiseen kiertoilmauuniin. Ovi ja uunikammion sisäpinta ruostumatonta terästä – helppo puhdistaa. V-malleissa katalysaattori hajottaa paistossa syntyvät rasvamolekyylit. 11 tehoaluetta, kiertoilmateho 2700 W. Mikroaaltoteho Jet 514 -mallissa 1400W ja Jet 519-mallissa 1900W.




*Metos Menumaster Jet -uuni*

| Metos | Koodi | Kammio mm | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Jet 514 | 4163841 | 330x381x267 | 489x676x460 | 230V 1~ 2,9 kW 16A | 4715 |
| Jet 514V | 4163842 | 330x381x267 | 489x676x460 | 230V 1~ 2,9 kW 16A | 5208 |
| Jet 519 2 | 4163843 | 330x381x267 | 489x676x460 | 230V 1~ 3,4 kW 16A | 4956 |
| Jet 519V 2 | 4163844 | 330x381x267 | 489x676x460 | 230V 1~ 3,4 kW 16A | 5754 |

| Lisävarusteet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| ST10C-pizza-arinakivi | 4163815 | 159 |
| RA14-ritilähylly | 4163816 | 79 |
| SB10-paistoalusta 150x290x20 mm (2kpl) | 4163836 | 131 |
| TB10-paistoalusta 240x290x20 mm (2kpl) | 4163837 | 110 |
| DR10-teflon-pinnoitettu paistoastia | 4163833 | 152 |
| OV10 -uunin pohjasuoja | 4163829 | 78 |



*Pizza-arinakivi*



*Paistoalusta*



# METOS TURBO MXP -YHDISTELMÄUUNI

**Metos Turbo MXP** -uunissa voidaan käyttää tavallisia teräsastioita. Raaka-aineiden kypsentämiseen uuni käyttää kolmea eri menetelmää ja niiden yhdistelmää: kohdennettu kiertoilmapuhallus, tavallinen paahtolämpö sekä mikroaalto. Uuni voidaan sijoittaa vapaasti ilman kohdepoistoa. Katalysaattori hajottaa paistossa syntyvät rasvamolekyylit. 360 nelivaiheista ohjelmapaikkaa, 11 tehoa, kosketusnäyttö sekä alaslaskeutuva uunin luukku tekevät työskentelystä miellyttävää. Uunikammio on tehtaalla teflonsuojattu, uusittava noin 3 kk:n välein.




*Metos Turbo MXP 5223 TLT*

***Turbo-yhdistelmäuuni Metos MXP 5223 TLT touchscreen***

- *erittäin helppokäyttöinen kosketuspaneeli*
- *kypsentää yhdistäen kiertoilma-, lämpösäteily- ja mikroaaltotekniikkaa*
- *kiertoilmateho 2000 W, lämpösäteilyteho 3000 W, mikroaaltoteho 2200 W*
- *15 kertaa nopeampi kuin perinteisesti kypsentäminen*
- *katalysaattori poistaa ilmasta rasvan ja epäpuhtaudet*
- *voidaan käyttää alumiini- ja teräsastioita*
- *ohjelmoinnit ladattavissa muistitikulle (USB)*
- *kestävä ruostumaton sisä- ja ulkoteräsvuoraus*
- *uunikammion tilavuus 30 litraa, GN 2/3-200*
- *kiertoilman lämpötilasäätö 94°C – 270°C*
- *pestävä ilmansuodatin*
- *irrotettava paistotaso*




*Helppokäyttöinen kuvia hyödyntävä kosketusnäyttö*

| Metos | Koodi | Kammio mm | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| MXP 5223 TLT | 4163800 | 406x381x254 | 638x699x518 | 400V 3N~ 5,7 kW 16A | 10175 |

| Lisävarusteet | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Säätöjalat 4 kpl | 4163838 | | 84 |
| ST10 X -pizza-arinakivi | 4163827 | | 179 |
| PA10-uunilapio | 4163834 | | 101 |
| Uunin suoja-aine | 4163810 | 6x750 ml | 104 |
| Uunin pesuaine | 4163812 | 6x750 ml | 60 |
| Teflon-suojakalvot | 4163839 | sisäseiniin | 137 |



# METOS XPRESS IQ MRX -YHDISTELMÄUUNI

**Metos Xpress IQ MRX** -uunissa voidaan käyttää raaka-aineiden kypsentämiseen kahta eri menetelmää tai niiden yhdistelmää: kohdennettu kiertoilmapuhallus sekä mikroaalto. 1200 nelivaiheista ohjelmapaikkaa, 11 tehoa, kosketusnäyttö sekä alaslaskeutuva uunin luukku tekevät työskentelystä miellyttävää. Uunissa voidaan käyttää tavallisia teräsastioita ja se voidaan sijoittaa vapaasti ilman kohdepoistoa, sillä katalysaattori hajottaa paistossa syntyvät rasvamolekyylit. Uunikammio on tehtaalla teflonsuojattu, uusittava noin 3 kk:n välein.



KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

***Turbo-yhdistelmäuuni Metos Xpress IQ MRX***

- *kypsentää yhdistäen kiertoilma- ja mikroaaltotekniikkaa*
- *kiertoilmateho 3000W*
- *kiertoilman lämpötilasäätö 95°C – 270°C*
- *säädettävä puhallinnopeus 0-100%*
- *säädettävä mikroaaltoteho 0-100%*
- *MRX523-mallin mikroaaltoteho 2000W, kapasiteetti Ø30 cm pakastepizza 21 kpl/tunti*
- *MRX51-mallin mikroaaltoteho 1000W, kapasiteetti Ø30 cm pakastepizza 18 kpl/tunti*
- *helppokäyttöinen, kuvin havainnollistettu kosketuspaneeli*
- *15 kertaa nopeampi kuin perinteisesti kypsentäminen*
- *katalysaattori poistaa ilmasta rasvan ja epäpuhtaudet*
- *voidaan käyttää alumiini- ja teräsastioita*
- *ohjelmoinnit siirrettävissä muistitikulla (USB), Wi-Fi:llä tai Ethernetillä*
- *sisäpinnat rst, ulkopinnat maalattu teräs / rst*
- *uunikammion tilavuus 17,2 litraa*
- *pestävät ilmansuodattimet*
- *irrotettava paistotaso*



| Metos | Koodi | Kammio mm | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| MRX523 | 4163870 | 312x312x178 | 321/358x633/743x578 | 400V 3N~ 5,95 kW 16A | 7886 |
| MRX51 | 4163874 | 312x312x178 | 321/358x633/743x578 | 230V 1N~ 3,68 kW 16A | 7382 |



| Lisävarusteet | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Säätöjalat 4 kpl | 4163838 | | 84 |
| Panini-paistotaso RGR10 | 4163892 | | 308 |
| Uunilapio PA10R | 4163889 | | 94 |
| Paistokori TB10S | 4163897 | 279x279 | 157 |
| Uunin suoja-aine | 4163810 | 6x750 ml | 104 |
| Uunin pesuaine | 4163812 | 6x750 ml | 60 |
| Teflon-suojakalvot TL10T2 | 4163879 | sisäseiniin | 43 |






kasvis
L,G

# Liedet ja paistinpannut






A331917

# METOS ARDOX S -YHTENÄISTASOLIESI

**Metos Ardox S** -liedessä on yhtenäinen, kromipinnoitettu, teräksinen keittotaso, jossa valinnaisesti on kaksi, neljä tai kuusi 3,5 kW:n keittopaikkaa. Perinteiseen valurautalieteen verrattuna yhtenäisen terästason kovakromipinnoitus vähentää vapaan levypinnan lämpösäteilyä ja näin pienentää keittiön lämpökuormaa sekä säästää energiaa. Lämpötilaa voidaan säätää jokaisen keittopaikan portaattomalla säädöllä.

Lieden reuna ja yhtenäistaso ovat samalla korkeudella. Kuusipaikkaisessa liedessä on erilliset kaksi- ja nelipaikkaiset, kromipinnoitetut terästasot. Lisävarusteena lieteen saadaan aputasot, jotka helpottavat annostelua ja joiden avulla kattila voidaan kätevästi vetää osittain lieden reunan yli. Yhtenäisten pintojen ansiosta liesi on helppo puhdistaa. Tason ja reunan välissä on syvennys ylikuohunta- ja pesuvesiä varten. Tason takareunassa on korotus, joka estää roiskeiden valumista lieden taakse.

*Yhtenäinen kromipinnoitus on helppo pitää puhtaana ja mahdollistaa erikokoisten kattiloiden käytön liedellä.*






*Metos Ardox S4 H*

**Metos Ardox S H – aina oikea työskentelykorkeus**
Yksilöllisen työskentelykorkeuden säätäminen on helppoa Metos Ardox S H -lieden ääressä työskentelevälle. Korkeussäädettävällä avojalustalla saatava Ardox mahdollistaa turvallisen ja ergonomisesti oikean työskentelyn erityisille keittiössä työskenteleville henkilöille. Lieden voi säätää aina juuri oikealle korkeudelle, jolloin turhalta kurkottelulta ja epämukavilta työasennoilta vältytään.

# ARDOX S AVOJALUSTALLA

Avojalustassa on tasohylly. Jalustan takareunassa on suojus liitäntäkaapelia varten. Kuusipaikkaisessa liedessä on kaksi- ja nelipaikkaiset, kromipinnotteiset keittotasot. H-malli on korkeussäädettävä, säätövara on välillä 70 - 90 cm.

| Ardox | Koodi | Keittopaikat | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| S2 | 4210016 | 2 kpl 3,5 kW | 500x800x900 | 400V 3N~ 7 kW 20A | 3140 |
| S4 | 4210023 | 4 kpl 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 14 kW 32A | 4893 |
| S6 | 4210048 | 6 kpl 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 21 kW 32A | 6285 |
| S4 H | 4210143 | 4 kpl 3,5 kW | 800x800x700-900 | 400V 3N~ 14,1 kW 32A | 7287 |
| S6 H | 4210168 | 6 kpl 3,5 kW | 1200x800x700-900 | 400V 3N~ 21,1 kW 32A | 8075 |



Metos Ardox S2



Metos Ardox S4/240 -jalustassa
Metos Chef 240 -kiertoilmauuni

# ARDOX S UUNILLA

S4/220- ja S6/220 -liesien jalustassa on Metos Chef 220 -paistinuuni.
S4/240- ja S6/240 -liesien jalustassa on Metos Chef 240 -kiertoilmauuni.

| Ardox | Koodi | Keittopaikat | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| S4/220 | 3752018 | 4 kpl 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 18,7 kW 32A | 7403 |
| S4/240 | 3752015 | 4 kpl 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 21,5 kW 50A | 8663 |
| S6/220 | 3752019 | 6 kpl 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 25,7 kW 50A | 9387 |
| S6/240 | 3752017 | 6 kpl 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 28,5 kW 50A | 10405 |

# ARDOX S KAAPILLA TAI LAATIKOLLA

Jalustan kaappi tai vetolaatikko suojaa ruoanvalmistuksen tai puhdistuksen aikana jalustassa säilytettävät astiat ja tarvikkeet likaantumiselta. Kaapissa on yksi välihylly. Vetolaatikossa myös takimmaiset tavarat ovat helposti otettavissa. Lyhenne D tarkoitaa kaappia ja B vetolaatikkoa. S4 D:n alla on kaksiovinen kaappi, S4 B:n alla on suuri vetolaatikko, S6 D:n alla on kolmiovinen kaappi ja S6 DB:n alla suuri vetolaatikko ja yksiovinen kaappi.

| Ardox | Koodi | Keittopaikat | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| S4 D | 4210104 | 4 x 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~14 kW 32A | 5093 |
| S4 B | 4210111 | 4 x 3,5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~14 kW 32A | 4956 |
| S6 D | 4210129 | 6 x 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~21 kW 32A | 6524 |
| S6 DB | 4210136 | 6 x 3,5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~21 kW 32A | 6628 |



Metos Ardox S6 DB kaapilla ja vetolaatikolla (oikealla)



Metos Ardox S Tabletop

# ARDOX S TABLETOP

Työtason päälle sijoitettava Tabletop-malli vie vain 800 x 510 mm pöytätilaa.
Kaksi keittopaikkaa.

| Ardox | Koodi | Keittopaikat | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Tabletop | 3753577 | 2 x 3.5 kW | 800x510x190 | 400V 3N~7 kW 20A | 2793 |

*Saatavana myös 4- ja 6-paikkaisena.*

*Asennuskuvat sivulla 559.*

# METOS INDUKTIOLIEDET JA KERAAMISET LIEDET

**Metos Ardox IE** -induktioliedet kuumentavat nopeasti ja tehokkaasti. Induktiotekniikalla jopa 90% käytetystä energiasta siirtyy keittoastiaan ja ruokaan. Liesi reagoi välittömästi tehonsäätöön, joten lämmön säätäminen oikealle tasolle on helppoa.

Induktiokuumennus perustuu keittotason alla olevan induktiokelan ja keittoastian välille synnytettävään magneettikenttään. Sähköisesti ja magneettisesti passiivinen keraaminen taso ei lämpene muuten kuin keittoastiasta siirtyvästä lämmöstä. Lämpöä ei varastoidu levyihin, ainoastaan pannun pohja ja pannussa tai astiassa oleva ruoka lämpenee. Elektromagneettinen kenttä reagoi välittömästi lämpötilanvalitsimen käyttöön, joten lämpötilan muutokset tapahtuvat todella nopeasti. Induktioliedenkäyttö on paitsi hyvin nopeaa, myös turvallista, koska keittotaso astian ympärillä pysyy kylmänä. Myös puhdistaminen on helppoa, koska ruoka ei pala kiinni kylmään tasoon. Induktioliedellä käytettävien astioiden pohjan tulee olla magnetisoituvaa ainetta (voit testata pienellä magneetilla, esim. kuparinen, lasinen tai alumiininen pohja ei sovellu).

**Metos Ardox C** on perinteinen keraaminen liesi, jossa keittoastia lämmitetään infrapunasäteilijöillä. Ardox C:ssa on takareunassa suuret nelikulmaiset 4 kW:n keittoalueet ja edessä pienemmät pyöreät 2,4 kW:n keittoalueet. Ardox C:n etuja valurautalieteen verrattuna ovat mm. nopea lämpeneminen, vähäisempi hukkalämpö ja helpompi puhdistaminen. Ardox C:n jalustaan voidaan liittää Metos Chef -uuni.

**Metos Ardox IEC**:llä saadaan edullisesti käyttöön induktion edut, mutta säilytetään myös induktiolle sopimattomien astioiden käyttömahdollisuus. Ardox IEC:ssä on kaksi nelikulmaista induktiokeittoaluetta ja kaksi pyöreää infrapunakeittoaluetta.

Ardox IE-, IEC- ja C-liedet ovat samanlaisia mitoiltaan ja ulkonäöltään. Kaikkien syvyys on 800 mm ja korkeus 900 mm. 2-alueisen lieden leveys on 500 mm, 4-alueisen 800 mm ja 6-alueisen 1200 mm. 2- ja 4-alueisten liesien keittotaso on yhtenäinen, 6-alueisessa on kaksi erillistä keittotasoa. Kaikissa malleissa on keittotason ympärillä ura ylikuohuntaa tai puhdistusvesiä varten.



*Ardox-induktiolieden pinta on keraaminen ja keittopaikat ovat nelikulmaisia.*



*Ardox -induktiolieden paneeli*




*Ardox IEC -yhdistelmäliedessä induktiokeittopaikat ovat neliskulmaisia ja infrapunalla lämpiävät pyöreitä.*



*Keraamisen lieden paneeli*



*Avojalustassa on yksi hylly, jossa on pyöristetyt reunakorotukset. Takajaloissa on kiinnityspaikat alustaan.*



*Metos Ardox C -lieden jalustaan saa Metos Chef -kiertoilma- tai paistinuunin.*

# ARDOX IE & IEC

| Ardox | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Ardox IE 2 | 4210064 | 500 x 800 x 900 | 400V 3N~ 10kW 16A | 7644 |
| Ardox IE 4 | 4210066 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 20kW 32A | 12317 |
| Ardox IE 6 | 4210068 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 30kW 63A | 18926 |
| Ardox IEC 4 | 4210070 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 15kW 32A | 8647 |
| Ardox IE 4 H | 4210071 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 20kW 32A | 13902 |
| Ardox IE 6 H | 4210072 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 30kW 63A | 20633 |
| Ardox IEC 4 H | 4210073 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 15kW 32A | 10026 |

*H-malli on korkeussäädettävä, säätövara on välillä 70 - 90 cm.*

*Saatavana myös Tabletop-mallit.*



*Metos Ardox IE 4*



*Metos Ardox C 4*



*Metos Ardox C 4 ja Metos Chef -kiertoilmauuni jalustassa.*

# ARDOX C

C 4 /220- ja C 6 /220 -liesien jalustassa on Metos Chef 220 -paistinuuni.
C 4 /240- ja C 6 /240 -liesien jalustassa on Metos Chef 240 -kiertoilmauuni.

| Ardox | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Ardox C 2 | 4210025 | 500 x 800 x 900 | 400V 3N~ 6,5kW | 2759 |
| Ardox C 4 | 4210026 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 13kW | 4540 |
| Ardox C 6 | 4210027 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 19,5kW | 5721 |
| Ardox C 4 /220 | 3752020 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 17,5kW | 7001 |
| Ardox C 4 /240 | 3752021 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 20,5kW | 8445 |
| Ardox C 6 /220 | 3752022 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 24,2kW | 8365 |
| Ardox C 6 /240 | 3752023 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 27kW | 9695 |
| Ardox C 4 H | 4210058 | 800 x 800 x 900 | 400V 3N~ 13,1kW | 7298 |
| Ardox C 6 H | 4210059 | 1200 x 800 x 900 | 400V 3N~ 19,6kW | 8400 |

*H-malli on korkeussäädettävä, säätövara on välillä 70 - 90 cm.*

*Saatavana myös Tabletop-mallit.*

*Asennuskuvat sivulla 559.*

# METOS-INDUKTIOTASOLIEDET JA -WOKIT





**Induktiokuumennus** perustuu keittotason alla olevan induktiokelan ja keittoastian välille synnytettävään magneettikenttään. Elektromagneettinen kenttä reagoi välittömästi lämpötilanvalitsimen käyttöön, joten lämpötilan muutokset tapahtuvat todella nopeasti. Sähköisesti ja magneettisesti passiivinen taso ei lämpene muuten kuin keittoastiasta siirtyvästä lämmöstä. Induktiolieden ja -wokin käyttö on paitsi hyvin nopeaa, myös turvallista, koska keittotaso astian ympärillä pysyy kylmänä. Myös puhdistaminen on helppoa, koska ruoka ei pala kiinni kylmään tasoon.

Induktioliedellä käytettävien astioiden pohjan tulee olla magnetisoituvaa ainetta (voit testata pienellä magneetilla, esim. kuparinen, lasinen tai alumiininen pohja ei sovellu).

***Metos-induktioliedet ja -wokit***
- *ovat nopeita käyttää*
- *ovat turvallisia käyttää – vain astian pohja ja ruoka kuumenee*
- *ovat helppoja puhdistaa – ruoka ei pala kiinni kuumenemattomille pinnoille*
- *takaavat miellyttävän työympäristön – ei lämpösäteilyä*



*Metos Flex 3,5/5*



*Metos Flex 10*

# METOS FLEX -INDUKTIOTASOLIESI

**Metos Flex** -induktiotasoliedessä on sileä, keraaminen keittotaso ja vaihtoehtoisesti yksi tai kaksi keittopaikkaa. Induktiolieltä käytettäessä keraaminen taso ei lämpene muuten kuin keittoastiasta siirtyvästä lämmöstä, ja keittotaso astian ympärillä pysyy kylmänä, mikä tekee induktiolieden käytöstä nopeaa ja turvallista.
Metos Flex -induktiolieden käyttö on erittäin helppoa: liedessä on vain yksi käännettävä nuppi, josta säädettävissä 12 tehoaluetta, valittavissa ajastin sekä lämmönpito-toiminto 25˚C...100˚C välille. Myös puhdistaminen on helppoa, koska ruoka ei pala kiinni kylmään tasoon. Metos Flex -induktioliesien rakenne on ruostumatonta terästä. Irrallisena induktioliesi on helposti siirrettävissä haluttuun paikkaan.

| *Induktioliesi* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Flex 3,5* | *4231310* | *380x460x140* | *230V 1~ 3,5 kW 16A* | *1733* |
| *Flex 5* | *4231312* | *380x460x140* | *400V 3~ 5 kW 16A* | *2121* |
| *Flex 10* | *4231314* | *380x720x140* | *400V 3~ 10 kW 16A* | *3654* |

# METOS FLEX WOK -INDUKTIOWOK

**Metos Flex Wok -induktiowokissa** induktiokelat ovat kuperan lasikeraamisen kupin alla. Lämpöä ei varastoidu levyyn, ainoastaan wok-pannun pohja ja pannussa oleva ruoka lämpenee. Induktiowokissa on 12 tehoaluetta, wok-tason halkaisija on 300 mm. Induktiowokissa käytetään omaa Metos-wok-pannua, yksi 5,2 litran wokpannu sisältyy toimitukseen. Metos Flex Wok -induktiowokkia on kahta eri tehoa, yksivaihe- ja kolmivaiheliitäntään kytkettävät. Rakenne on helposti puhdistettavaa ruostumatonta terästä. Irrallisena induktiowok on helposti siirrettävissä haluttuun paikkaan.



*Metos Flex Wok -induktiowok*

| *Induktiowok* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Flex Wok 3,5* | *4231320* | *380x473x200* | *230V 1~ 3,5 kW 16A* | *2289* |
| *Flex Wok 5* | *4231322* | *380x473x200* | *400V 3~ 5 kW 16A* | *2730* |
| *Flex Wok 8* | *4231324* | *380x473x200* | *400V 3~ 8 kW 16A* | *3014* |
| ***Lisätarvikkeet*** | ***Koodi*** | | | ***alv 0%*** |
| *Wok-pannu 5,2 litraa* | *4230019* | | | *210* |
| *Wok-pannu 9,5 litraa* | *4230021* | | | *252* |
| *Wok-pannun kansi* | *4230020* | | | *91* |

# METOS ECO KITCHEN -INDUKTIOTASOLIESI



*Metos Eco Kitchen -induktiotasoliesi yhdellä keittopaikalla*



*Metos Eco Kitchen -induktiotasoliesi kahdella keittopaikalla*

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!



*Metos Eco Kitchen 2-paikkainen lattiamallinen induktiotasoliesi*

**Metos Eco Kitchen** -induktiotasoliedessä on sileä, keraaminen keittotaso yhdellä tai kahdella keittopaikalla, keittopaikan halkaisija 120-230 mm. Portaaton tehonsäätö. Metos Eco Kitchen -induktioliesien rakenne on ruostumatonta terästä. Induktiolieden puhdistaminen on helppoa, koska ruoka ei pala kiinni kylmään tasoon. Metos Eco Kitchen -malleissa keittopaikan teho 3500 tai 5000W. Yksipaikkainen 3500W -malli 1-vaihepistokkeella, muut 3-vaihepistokkeella. Irrallisena induktioliesi on helposti siirrettävissä haluttuun paikkaan.

**Metos Eco Kitchen** lattiamallinen induktiotasoliesi on sileä, keraaminen keittotaso kahdella tai neljällä keittopaikalla. Tason koko on 320x650 tai 650x650 mm ja keittopaikan halkaisija 120-230 mm. Portaaton tehonsäätö. Metos Eco Kitchen -induktioliesien rakenne on ruostumatonta terästä.



*Metos Eco Kitchen 4-paikkainen lattiamallinen induktiotasoliesi*

| *Pöytämalli* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *IND-10P-3500* | *4000043* | *360x440x185* | *230V 1~ 3,5 kW 16A* | *1565* |
| *IND-10PH-5000* | *4000044* | *360x440x185* | *400V 3~ 5 kW 10A* | *2037* |
| *IND-10PP-3500 x2V* | *4000235* | *360x700x185* | *400V 3~ 7 kW 16A* | *2939* |
| *IND-10PPH-5000 x2V* | *4000250* | *360x700x185* | *400V 3~ 10 kW 16A* | *3819* |

| *Lattiamalli* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *IND-E0P-L3500 x2U* | *4000270* | *400x800/850x900* | *400V 3~ 7 kW 16A* | *4066* |
| *IND-E0P-L5000 x4U* | *4000450* | *800x800/850x900* | *400V 3~ 20 kW 25A* | *8060* |

*Asennuskuvat sivulla 561.*

# METOS ECO KITCHEN -INDUKTIOWOK

**Metos Eco Kitchen** -induktiowokki keraamisella keittopaikalla, aukon halkaisija ø 300 mm. Portaaton tehonsäätö. Metos Eco Kitchen -wokkien rakenne on ruostumatonta terästä. Induktiolaitteiden puhdistaminen on helppoa, koska ruoka ei pala kiinni kylmään tasoon.

Metos Eco Kitchen -wokkien tehot ovat 3500 ja 5000W. 3500W -mallissa 1-vaihepistoke, 5000W mallissa 3-vaihepistoke. Irrallisena induktioliesi on helposti siirrettävissä haluttuun paikkaan.

Toimitus sisältää 8,5 litraisen wok-pannun.

| *Induktiowok* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *IND-13W-3500* | *4000045* | *360x440x185* | *230V 1~ 3,5 kW 16A* | *2195* |
| *IND-13WH-5000* | *4000046* | *360x440x185* | *400V 3~ 5 kW 10A* | *2615* |



*Metos Eco Kitchen -induktiowok*

# METOS FUTURA RP -MALLIT



*Metos Futura RP4 -liesi valurautalevyillä*

**Metos Futura RP** -liesien keittolevyt ovat kulutusta kestävää valurautaa. Liesi on helppo puhdistaa. 300x300 mm kokoiset keittolevyt on saranoitu, joten ne voidaan kääntää pystyyn puhdistuksen ajaksi. Levyjen alla on ulosvedettävä ylikuohuntalaatikko. Kullekin keittolevylle on 7-asentoinen kytkin ja merkkivalo. Perusvarustuksena RP2-, RP4- ja RP6 -mallien jalustassa on irrotettava tasohylly. RP4/220- ja RP6/220 -liesien jalustassa on Metos Chef 220 -paistinuuni. RP4/240- ja RP6/240 -liesien jalustassa on Metos Chef 240 -kiertoilmauuni.





*Liesi on helppo pitää puhtaana. RP-lieden saranoitujen levyjen ansiosta kaikki likaantuvat rakenteet ovat selkeästi esillä ja kätevästi puhdistettavissa.*



*Metos Futura RP4/240 -liesi jalustassa Chef 240 -kiertoilmauuni*

| *Metos* | *Koodi* | *Keittopaikat* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *RP2* | *3494319* | *2 kpl á 3 kW* | *500x800x900* | *400V 3N~ 6,0 kW 16A* | *2016* |
| *RP4* | *3494358* | *4 kpl á 3 kW* | *800x800x900* | *400V 3N~ 12,0 kW 32A* | *3140* |
| *RP6* | *3494397* | *6 kpl á 3 kW* | *1200x800x900* | *400V 3N~ 18,0 kW 32A* | *4116* |
| *RP 4/220* | *3751993* | *4 kpl á 3 kW* | *800x800x900* | *400V 3N~ 16,7 kW 32A* | *5817* |
| *RP 4/240* | *3751997* | *4 kpl á 3 kW* | *800x800x900* | *400V 3N~ 19,6 kW 40A* | *7256* |
| *RP 6/220* | *3752004* | *6 kpl á 3 kW* | *1200x800x900* | *400V 3N~ 23,5 kW 40A* | *6678* |
| *RP 6/240* | *3752008* | *6 kpl á 3 kW* | *1200x800x900* | *400V 3N~ 25,6 kW 40A* | *7907* |
| *RP4 H* | *4210002* | *4 kpl á 3 kW* | *800x800x900* | *400V 3N~ 12,1 kW 32A* | *6006* |
| *RP6 H* | *4210004* | *6 kpl á 3 kW* | *1200x800x900* | *400V 3N~ 18,1 kW 32A* | *7056* |

*H-malli on korkeussäädettävä, säätövara on välillä 70 - 90 cm.*

*Saatavana myös Tabletop-mallit.*

*Asennuskuvat sivulla 560.*



# METOS MINOR



*Metos Minor 4*



*Metos Minor 4/LD64*

**Metos Minor 4** on pieni, kotitalouslieden kokoinen tehokas ammattiliesi. Keittolevyt ovat kulutusta kestävää valurautaa. Liesi on helppo puhdistaa. 220x220 mm kokoiset keittolevyt on saranoitu, joten ne voidaan kääntää pystyyn puhdistuksen ajaksi. Levyjen alla on ulosvedettävä ylikuohuntalaatikko. Kullekin keittolevylle on 4-asentoinen kytkin ja merkkivalo

Metos Minor 4 voidaan myös varustaa pienellä kiertoilmauunilla. Uunikammiossa on 6 kpl johteita 445x315 mm pelleille. Johteiden väli on 60 mm. Lämpötilan säätö on 100°C-270°C. Toimitukseen sisältyy 2 kpl uuniritilöitä. Uunin rakenne on ruostumatonta terästä.





*Liesi on helppo pitää puhtaana. Lieden saranoitujen levyjen ansiosta kaikki likaantuvat rakenteet ovat selkeästi esillä ja kätevästi puhdistettavissa.*

| Metos | Koodi | Keittopaikat | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Minor 4 | 3753592 | 4 kpl á 2 kW | 600x600x900 | 400V 3N~ 8,0 kW 16A | 2069 |
| Minor 4/LD64 | 3753594 | 4 kpl á 2 kW | 600x600x900 | 400V 3N~ 11,0 kW 16A | 3842 |
| Uuniritilä, rst | 4198015 | | 435x325 | | 126 |
| Pelti, alumiini | 4198014 | | 445x315 | | 15 |

*Asennuskuva sivulla 561.*







# METOS PRINCE -PAISTINPANNUT

**Metos Prince** -paistinpannut ovat lattiaan kiinteästi kiinnitettäviä paistinpannuja. Kaikissa Prince-malleissa on sähkökallistus. Metos Prince kuumenee asetettuun lämpötilaan muutamassa minuutissa. Lämpötila on tasainen koko paistopinnalla. Lämpötilansäätö on välillä 50...250°C.

Metos Prince -paistinpannu kiinnitetään lattiaan kiinteästi. Paistinpannua on helppo käyttää. Vihreä merkkivalo palaa virran ollessa kytkettynä ja oranssi merkkivalo sammuu, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Kansi on rakennettu niin, että kannen alapintaan tiivistyvä vesi valuu avattaessa takaisin paistinpannuun.

Pannu on helppo pitää puhtaana, pinnat ovat ruostumatonta terästä. Paistopinta on vakiona 10 mm paksua ruostumatonta kromiterästä, joka varaa erinomaisesti lämpöä. Metos Prince 60 -pannuosan koko on 540x530 mm ja Prince 85:n 790x530 mm.
Metos Prince paistinpannuihin on saatavana kätevä vesitäyttöhana ja ergonominen korkeudensäätö 800-950 mm.

Huolto edestä. Uusi Prince-pannu voidaan asentaa samaan asennuskehykseen kuin edellinen Prince-malli. Uusi Prince-pannu voidaan kiinnittää myös seinään.



- *tehokas ja nopea*
- *luotettava*
- *ergonominen työskennellä ja helppo pitää puhtaana*
- *kovaan kulutukseen*

*Metos Prince 85*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Syvyys* | *Tilavuus l* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Prince 60L* | *3755400* | *600x818x960* | *90* | *25* | *400V 3N~ 7,5kW 16A* | *3686* |
| *Prince 60D* | *3755401* | *600x818x960* | *130* | *37* | *400V 3N~ 7,5kW 16A* | *4001* |
| *Prince 85L* | *3755402* | *850x818x960* | *90* | *37* | *400V 3N~ 10,5kW 16A* | *3959* |
| *Prince 85D* | *3755403* | *850x818x960* | *180* | *75* | *400V 3N~ 10,5kW 16A* | *4169* |

| *Lisävalinnat* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Korkeussäätö* | *3755414* | *1523* |
| *Vesitäyttöhana* | *3755416* | *226* |

*Asennuskuva sivulla 562-563.*





*Kevyt tasapainotettu kansi pysyy hyvin pystyasennossa.*



*Pyöristetyt kulmat on helppo puhdistaa.*



# METOS FUTURA -PAISTINPANNUT

**Metos Futura** -sarjan valikoimasta löytyy jokaiseen ammattikeittiöön sopiva paistinpannu monipuoliseen, tehokkaaseen ja ergonomiseen paistamiseen.

Metos Futura kuumenee asetettuun lämpötilaan muutamassa minuutissa. Lämpötilansäätö 0-250°C. Metos Futura -paistinpannun kuumennusmenetelmä takaa hyvän lämmönpalautuvuuden ja tasaisen lämmönjakautuman. Metos Futura on nopea ja tehokas – etenkin kylmiä tuotteita paistettaessa.
Metos Futura paistinpannuihin on saatavana kätevä vesitäyttöhana, joka toimii ohjauspaneelista.

Vakiovarusteena on vahva sähköinen kallistus, joka helpottaa pannun tyhjentämistä. Metos Futura -pannut on saatavana myös manuaalisella veivikallistuksella ja ergonomisella korkeudensäädöllä 800 - 950 mm.

Metos Futura 85 ja 110 paistinpannua on saatavissa 90 mm lisäksi 180 mm syvänä, jolloin se paistamisen ohella soveltuu erinomaisesti myös hauduttamiseen ja keittämiseen. Metos Futura 110 on monipuolinen kahden erikseen ohjattavan paistovyöhykkeen ansiosta. Tämä ominaisuus mahdollistaa kahden erilaista paistolämpötilaa vaativan tuotteen paistamisen samanaikaisesti. Toinen käyttömahdollisuus on paistaminen yhdellä vyöhykkeellä ja lyhytaikainen lämpösäilyttäminen toisella vyöhykkeellä.

Metos Futura -paistinpannun pinnat ovat ruostumatonta terästä. Paistopinta on 10 mm paksua ruostumatonta kromiterästä, joka varaa erinomaisesti lämpöä.

Puhdistusta on helpotettu suurilla yhtenäisillä pinnoilla, paistopinnan pyöristetyillä nurkilla sekä kolojen ja ulkonevien osien välttämisellä.



*Metos Futura 85*




*Metos Futura 110*
*korkeudensäädöllä ja vesitäytöllä*



*Vesitäyttö kannen läpi*



*Vesitäyttöhana*





# METOS FUTURA 60

Tehokas paistinpannu pieneen tilaan. Metos Futura 60 -paistinpannun pannuosan koko on 540x530x90 mm. Pannun tilavuus 25 litraa. Siinä on yksi portaaton lämpötilasäätö koko paistopinnan alueelle. Paistinpannussa on sähkökallistus, saatavana myös manuaalikallistus veivillä.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Futura 60L | 3755404 | 600x806x954 | 400V 3N~ 7,5 kW 10A | 5576 |

| Lisävalinnat | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Veivikallistus | 3755413 | 221 |
| Korkeussäätö | 3755415 | 1544 |
| Vesitäyttöhana | 3755417 | 236 |



*Futura 60 on tehokas paistinpannu pieneen tilaan*

# METOS FUTURA 85

Metos Futura 85 -paistinpannun pannuosan paistopinta-ala on 790x530 mm. L-mallien pannusyvyys on 90 mm, tilavuus 37 litraa ja D-malleissa pannusyvyys on 180 mm, tilavuus 75 litraa. Yksi portaaton lämpötilasäätö koko paistopinnan alueelle. Paistinpannussa on sähkökallistus, saatavana myös manuaalikallistus veivillä.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Futura 85L | 3755406 | 850x806x954 | 400V 3N~ 10,5 kW 16A | 7151 |
| Futura 85D | 3755407 | 850x806x954 | 400V 3N~ 10,5 kW 16A | 7392 |

| Lisävalinnat | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Veivikallistus | 3755413 | 221 |
| Korkeussäätö | 3755415 | 1544 |
| Vesitäyttöhana | 3755417 | 236 |



*Veivikallisteinen Metos Futura 85*



*Metos Futura 110 -malleissa on kaksi paistovyöhykettä, pannusyvyys 90 mm tai 180 mm*

# METOS FUTURA 110

Metos Futura 110 -paistinpannun pannuosan paistopinta-ala on 1040x530 mm. Paistopinnassa on kaksi erikseen säädettävää paistovyöhykettä. Lämpötilasäätö on portaaton. L-mallien pannusyvyys on 90 mm, tilavuus 50 litraa ja D-malleissa pannusyvyys on 180 mm, tilavuus 100 litraa. Paistinpannussa on sähkökallistus, saatavana myös manuaalikallistus veivillä.

| Futura | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Futura 110L | 3755408 | 1100x806x954 | 400V 3N~ 15,0 kW 25A | 7382 |
| Futura 110D | 3755409 | 1100x806x954 | 400V 3N~ 15,0 kW 25A | 7665 |

| Lisävalinnat | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Veivikallistus | 3755413 | 221 |
| Korkeussäätö | 3755415 | 1544 |
| Vesitäyttöhana | 3755417 | 236 |

*Asennuskuva sivulla 564.*

# METOS-INDUKTIOPARILA



**Metos Flex Griddle** -induktioparila tuo induktiotekniikan edut – nopeuden, hallittavuuden, miellyttävän työympäristön ja energiansäästön uudelle sovellusalueelle. Perinteiseen parilaan verrattuna induktioparila on hämmästyttävän nopea – pienitehoisinkin, yksivaiheliitäntään liitettävä parila lämpenee kahdensadan asteen käyttölämpötilaan noin neljässä ja puolessa minuutissa, tehokkaammat mallit vielä nopeammin. Koko parilan pinta-alaa jatkuvasti mittaava induktioparila reagoi pintalämpötilan muutoksiin sekunnin murto-osissa. Näin parilan paistopinnan lämpötila ei pääse putoamaan merkittävästi kylmiäkään tuotteita parilalle lisättäessä, mikä näkyy suoraan lopputuotteen laadussa. Parilalevyn lämpötila on jatkuvasti näkyvillä paneelin digitaalinäytössä.

Parilalevylle optimoitu induktiokela lämmittää tasaisesti koko paistopinnan reunoja ja nurkkia myöten. Koska myöskään lämpötilan notkahtamista ei tarvitse pelätä, voidaan parilan pinta-alasta haluttaessa hyödyntää jokainen neliösenttimetri.

Laitteiden kaikki jalat ovat säädettäviä, joten parila saadaan aseteltua helposti tarkalleen vaakasuoraan asentoon. Parilan pinta on tarttumattomalla ja kovalla HPCR-pinnoitteella päällystettyä ruostumatonta terästä. Induktioparila on helppo puhdistaa, eikä paistopinta säteile lämpöä keittiöön siinä määrin kuin perinteiset parilat. Tilava rasvakaukalo voidaan pestä astianpesukoneessa.

Hyvän lämpötilanpitokyvyn ansiosta induktioparilassa voidaan käyttää 20-30 astetta alempia paistolämpötiloja kuin perinteisissä pariloissa, mikä osaltaan myös vähentää energiankulutusta ja lämpösäteilyä.

Flex Griddle -induktioparilaa on kahta kokoa, pienempi yksialueinen yksi- tai kolmevaiheliitännällä sekä suurempi kaksialueinen kolmevaiheliitännällä. Induktioparilan mukana toimitetaan irrotettava roiskesuojus, lasta ja puhdistussieni.

- *tarttumaton non-stick -pinnoite*
- *todella nopea*
- *tasainen lämpö koko paistopinnalla*
- *lämpötilan säätöväli 50-230˚C*
- *rasvakaukalo konepestävä*
- *vähän lämpösäteilyä keittiöön*



*Flex Griddle 3,5/5*



*Flex Griddle 10*



*Flex Griddle -induktioparilan mukana toimitetaan irrotettava roiskesuojus.*



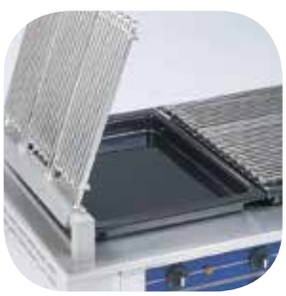
*Lämpötilan säätö asteen tarkkuudella.*

| *Induktioparilat* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Paistoalue mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Flex Griddle 3,5* | *4231332* | *531x493x198/356* | *493x352* | *230V1~3,5kW 16A* | *4085* |
| *Flex Griddle 5* | *4231334* | *531x493x198/356* | *493x352* | *400V3~5,0kW 16A* | *4274* |
| *Flex Griddle 10* | *4231336* | *656x717x198/356* | *618x577* | *400V3~10,0kW 10A* | *7235* |

# METOS VAPO -GRILLIT




- *patentoitu Vapo-kosteuttaja: altaasta nouseva vesihöyry pitää grillattavan ruuan mehevänä*
- *kääntyvät grillivastukset ruostumatonta terästä*
- *irtonainen vesiallas helppo puhdistaa*
- *runko ruostumatonta terästä*
- *kevyt ja helppo liikuttaa*





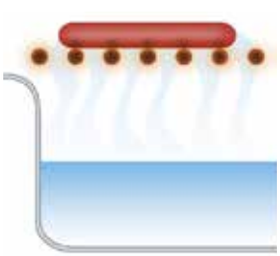
*Vastukset kääntyvät sivulle sisäosan puhdistusta varten. Emaloitu vesiallas on irtonainen ja helppo puhdistaa rasvasta ja muista roiskeista, vaikka astianpesukoneessa.*

**Metos Vapo -grilli** on ainutlaatuinen sähkögrilli, joka grillaa kuin hiiligrilli – mutta ruokaa kuivattamatta. Patentoitu Vapo-kostutusmenetelmä pitää ruuan mehevänä ja painohävikki on pientä. Ruoka näyttää ja maistuu grillatulta. Vapo-grillillä grillaat lähes missä vaan aidosti, mutta turvallisesti ilman elävää tulta.

Grillaus tapahtuu suoraan vastusten päällä. Vapo-grilleissä on 1, 2 tai 3, nopeasti kuumenevaa sähkövastusta. Vastukset on helppo puhdistaa pyrolyyttisesti käytön jälkeen. Ne kääntyvät sivulle vesialtaan ja sisäpuolen puhdistusta varten.

Kostutusvesiallas kerää ruuasta putoavan rasvan. Käryä syntyy huomattavasti vähemmän kuin muissa grilleissä. Vapo-grilli on turvallinen, koska rasva tippuu veteen, eikä pääse syttymään. Emaloitu allas on irtonainen ja siten helppo puhdistaa rasvasta ja muista roiskeista.

Pistokeliitäntäiset pöytämalliset Vapo-grillit GT1 ja GT2 on helppo siirtää sinne missä niitä tarvitaan. Huom! 400V-liitäntäiset GT3-grillit toimitetaan ilman pistotulppaa. Grillien ja jalustan rakenne on ruostumatonta terästä.



*Vapo-grilleissä on patentoitu kosteutusmenetelmä. Vesialtaasta nouseva höyry estää grillattavaa ruokaa kuivumasta ja säilyttää mehevyyden. Silti ruoka saa rapean, grillatun pinnan.*



*Vapo GT1*



*Vapo GT2*



*Vapo GT3*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Grillialue* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Vapo-grilli GT1* | *4230010* | *270x545x130* | *150x360* | *230V 1~ 1.6 kW 10A* | *1559* |
| *Vapo-grilli GT2* | *4230012* | *435x545x130* | *310x360* | *230V 1~ 3.2 kW 16A* | *2515* |
| *Vapo-grilli GT3* | *4230014* | *600x545x130* | *475x360* | *400V 3N~ 4.8 kW 10A* | *3222* |

# Upotettavat induktiolaitteet



**Metos Install-Line** tuo tehokkuutta ja joustavuutta kaikkiin front cooking -ratkaisuihin. Suuntaus, jossa keittiö näkyy asiakastiloihin jatkuu edelleen. Upotettavat mallit yleistyvät, koska niiden avulla voidaan tehdä siistimpiä ja yhtenäisiä keittiöpintoja. Viisi liesimallia, kolme wok-mallia ja kaksi parilaa tarjoavat vaihtoehtoja rakentaessasi keittiöstäsi toimivaa ja näyttävää.

Järkevän runkorakenteen ansiosta Install-Line-laitteet on helppo upottaa tasoon. Kaikki mallit ovat moderneja ja nopeita induktiolaitteita. Saat lisää tehokkuutta ja mukavuutta työskentely-ympäristöön. Install-Line on ihanteellinen ratkaisu, joka tarjoaa sinulle parhaan laadun ja luotettavat laitteet.

| *Induktioliedet* | *Koodi* | *Tason koko mm* | *Mitat mm* | *Upotusaukko mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *BH/IN 2500* | *4231622* | *260x260* | *310x310x184* | *290x290x200* | *230V 1~ 2,5kW 16A* | *2090* |
| *SH/IN 3500* | *4231623* | *320x320* | *384x384x220* | *350x350x240* | *230V 1~ 3,5kW 16A* | *2352* |
| *SH/IN 3500D* | *4231627* | *320x580* | *384x644x155* | *345x605x170* | *400V 3~ 7,0kW 16A* | *4715* |
| *SH/IN 5000* | *4231625* | *320x320* | *384x384x220* | *350x350x240* | *400V 3~ 5,0kW 10A* | *2814* |
| *SH/IN 5000D* | *4231620* | *320x580* | *384x644x155* | *345x605x170* | *400V 3~ 10,0kW 16A* | *5450* |

| *Induktiowokit* | *Koodi* | *Koko mm* | *Mitat mm* | *Upotusaukko mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *SH/WO/IN 3500* | *4231613* | *Ø 300* | *384x384x278* | *360x360x300* | *230V 1~ 3,5kW 16A* | *2835* |
| *SH/WO/IN 5000* | *4231615* | *Ø 300* | *384x384x278* | *360x360x300* | *400V 3~ 5,0kW 10A* | *3822* |
| *SH/WO/IN 8000* | *4231618* | *Ø 300* | *384x384x278* | *360x360x300* | *400V 3~ 8,0kW 16A* | *4179* |

| *Induktioparilat* | *Koodi* | *Tason koko mm* | *Mitat mm* | *Upotusaukko mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *SH/GR/IN 3500* | *4231630* | *486x345* | *531x390x176* | *521x380* | *230 1~ 3,5kW 16A* | *5240* |
| *SH/GR/IN 5000* | *4231632* | *486x345* | *531x390x176* | *521x380* | *400V 3~ 5,0kW 16A* | *5900* |



# Upotettavat induktiolämpötasot



Tyylikäs buffet ja laadukas ruoka on jokaisen toiveissa. Modulaariset ja ohuet lämpölevyt sopivat kaikenlaisiin buffet-tarpeisiin. Install Hold-Line -lämpölevyt voidaan helposti asentaa valtaosaan salikalusteita. Kaikki astiat, jotka tarttuvat magneettiin, sopivat yleensä induktiolle. Samaan generaattoriin voidaan liittää 1-4 lämpölevyä. Levyt voidaan jakaa kahden säätimen taakse, eli neljällä levyllä voi olla 2 lämpösäädintä. Tehokas ilmankierto auttaa pitämään generaattorin lämpötilan alhaisena myös pitkäaikaisessa käytössä. Kaikki liitokset on varustettu liitostulpilla ja lopullinen kokoonpano ja kytkentä on hämmästyttävän yksinkertaista.

Jatkuva, elektronisesti ohjattu lämpötilanseuranta on reaaliaikainen. Lämpötila-alue on säädettävissä välillä 50°C...100°C ruokalajille sopivaksi. RTCS-lämpötilanseuranta ylläpitää annetun lämpötilan asteen tarkkuudella. Ei enää haaleaa ruokaa ja valuvaa vettä!



| *Induktiolämpötaso* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Hold line BH/HO/IN 450* | *4231493* | *1x 322x322x75* | *230V 1~ 0,45 kW 10A* | *2552* |
| *Hold line BH/HO/IN 900* | *4231494* | *2x 322x322x75* | *230V 1~ 0,9 kW 10A* | *3455* |
| *Hold line BH/HO/IN 1350* | *4231495* | *3x 322x322x75* | *230V 1~ 1,35 kW 10A* | *4190* |
| *Hold line BH/HO/IN 1800* | *4231496* | *4x 322x322x75* | *230V 1~ 1,8 kW 10A* | *4925* |

*Yhden tason upotusaukko 330x330x100, yhden tason teho 450 W*

| *Induktiolämpötaso GN* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Hold line HO/IN 800-GN* | *4231600* | *1x 520x320x75* | *230V 1~ 0,8 kW* | *2877* |
| *Hold line HO/IN 1600-GN* | *4231602* | *2x 520x320x75* | *230V 1~ 1,6 kW* | *4043* |
| *Hold line HO/IN 2400-GN* | *4231604* | *3x 520x320x75* | *230V 1~ 2,4 kW* | *5072* |
| *Hold line HO/IN 3200-GN* | *4231606* | *4x 520x320x75* | *230V 1~ 3,2 kW* | *6111* |

*Yhden tason upotusaukko 528x328x100, yhden tason teho 800W*

| *Lisätarvikkeet* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Lämpöastia* | *4231497* | *ø300 x 60* | *557* |
| *Erillinen sisäosa* | *4231498* | | *173* |

*Asennuskuva s. 565.*



# METOS INCOGNEETO - INDUKTIOLÄMPÖTASO

**Metos Incogneeto** on kokonaan uusi ratkaisu lämpimään buffettiin lisäämään joustavuutta siten, että neutraalin tason saa muuttumaan lämpötasoksi! Incogneeto on induktiolämpötasoratkaisu, jossa induktioyksikkö asennetaan tason alle ja tason päälle tulee vain irrallinen Magneeto-yksikkö, joka asetetaan yhtenäisen tason päälle. Tason alla oleva yksikkö tunnistaa Magneeton ja merkkivalot syttyvät, kun Magneeto on oikeassa kohdassa. Ei mitään upotuksia tai reikiä jakelutasoon. Järjestelmä sopii erityisesti luonnonkivitasoille esim. graniitti ja synteettisille kiville (mutta ei Corianille). Varmista tasomateriaalin sopivuus ennen tilaamista.

Magneetossa on astiantunnistin ja se alkaa lämmittää astiaa heti. Kaikki astiat, jotka tarttuvat magneettiin, sopivat yleensä induktiolle. Magneeto sopii astioille, joiden halkaisija on 20-30 cm. Lämpötila on säädettävissä välillä 30°C...85°C. Tehokas puhallin auttaa pitämään generaattorin lämpötilan alhaisena.



| *Incogneeto* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Incogneeto-yksikkö* | *4231590* | *445x445x114* | *230V 1~ 0,65 kW* | *2929* |



*Pöytätason päälle sijoitettava Magneeto*

# METOS ECO KITCHEN - INDUKTIOLÄMPÖLEVY

***Induktiolämpölevy Metos EcoKitchen IND-E0P-N1000***
- *upotettava drop-in -malli*
- *sopii Tasty 2060L pyöreä ja 2032L GN 2/3 -malleille*
- *lämmönpito +30...+90°C, 10 tehotasoa*
- *yksi Ø220 mm paikka, astian minimikoko Ø120 mm*
- *keraaminen lasipinta 400x400 mm*





*Induktiolämpölevy Metos EcoKitchen IND-E0P-N1000 tarjoiluun*

| *Metos EcoKitchen* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Induktiolämpölevy IND-E0P-N1000* | *4000395* | *404x404x67* | *230V1N~ 1kW 6A* | *693* |





# Ravintolalaitteet




Vinyl soft





# Diamante 70 / 90.

## Tilaa tehokkuudelle

Diamante-sarja helpottaa kaikkia työvaiheita keittiössä valmistelusta ruoanlaittoon, puhdistukseen ja välinehuoltoon. Innovatiivinen kosketusnäyttö, ainutlaatuiset kaksoissaranoidut toiminnalliset ovet ja uusin keittiöteknologia takaavat laadukkaan lopputuloksen ja nopeuttavat tekemistä.

**Yhdestä nappulasta kaikki valinnat**
Upea design säätönupeissa – kantikas mutta samalla pyöristetty – joista saa hyvän ja pysyvän otteen ja joiden muotoiltu osoitin helpottaa ohjelman valintaa. Kosketa ohjelmaa, käännä nupista sopivalle tasolle ja paina valinnan vahvistamiseksi. Anturitoiminto. Vettä ja likaa hylkivä pinnoite.

**Ennakoiva näyttö**
Ennakoiva näyttö tekee ohjelmoinnin helpoksi ja nopeaksi.

**Kaikki tavarat löytävät paikkansa**
Keittiön toiminnallisuutta voidaan parantaa, kun keittiössä kaikki on paikallaan ja lähellä, heti saatavilla, ilman keskeytyksiä työn kulkuun. Diamante-sarjassa tämä on mietitty pitkälle. Ovissa on kaksoissaranointi, joka kätkee sisäänsä erilaisia telinevaihtoehtoja veitsille, pulloille, mausteille jne, jotka on helppo pitää puhtaana.



# METOS DIAMANTE 70 / 90 -RAVINTOLALAITESARJAT




**Kaksoissaranoideut toiminnalliset ovet**
Kaksi eri aukaisumekanismia, kaksinkertaisesti tilaa ja kapasiteettia. Normaali saranointi sivussa avaa normaalin alakaapin. Alhaalta saranoitu lokero kätkee erilaisia telinevaihtoehtoja veitsille, pulloille, mausteille jne. Kaikki telineet voidaan nimetä, ne ovat vaihdettavissa ja helppo irrottaa astianpesukoneessa pesua varten tarpeen vaatiessa.

**Särmikkään tyylikkäät sivupaneelit**
Ihanteellinen saarekkeisiin, viimeistellyt sivupaneelit antavat koko keittiölle erottuvan ja tyylikkään ilmeen. Sivupaneelit voidaan varustaa upotetuilla paikoilla GN-astoille tai pulloille. Kaikki on käden ulottuvilla ja nopeasti saatavilla. Upotetut GN-astiat ovat helposti irrotettavissa ja pestävissä astianpesukoneessa.

**Liukumaton pinnoite valintanupeissa**
Kantikas ja kulmista pyöristetty nuppi on ergonominen ja liukumaton kädessä. Valinnan osoitin on kauniisti muotoiltu. Ainutlaatuinen toiminnallinen valintanuppi vahvistaa valinnat nuppia painamalla. Vettä ja likaa hylkivä pinnoite. Käyttöliittymä tekee ominaisuuksien asettamisesta nopeaa ja helppoa.

**Kullankeltaiset ja rapeat uppopaistotuotteet**
Ohjaus valvoo lämpötilan muutoksia antureiden avulla reaaliajassa, jolloin voit helposti ja tarkasti hallita ja valmistaa erilaisia ruokia, aina täydellisellä lopputuloksella.

**Anturilla aina oikea kypsyys**
Uunin kypsennysmittarin käytössä asetat sisälämpötilan helposti valintanupilla ohjauspaneelista.

**Induktiolla aina tasainen lämpötila**
Aseta optimaalinen lämpötila yksinkertaisesti koskettamalla. Tarkka ohjausjärjestelmä varmistaa tasaisen lämpötilan ja ihanteellisen kypsennyksen vaativillekin ruokalajeille.

**Parilalla samaan aikaan hallitusti**
Kaksi ajastinta hälytysäänellä mahdollistaa kaksi yhtäaikaista ajastettua kypsennystä. Ajastettu aika juoksee näytössä ja ajan päättyminen ilmaistaan äänisignaalilla.






# METOS DIAMANTE 70 RAVINTOLALAITESARJA





**Keraaminen liesi sähköuunilla**



*Yhtenäistasoliesi sähköuunilla D74/10CTEE*



*Sähköliesi 2 nelikulmaista keittolevyä, avojalustalla D72/10CEPQ*



*Keraaminen liesi, avojalustalla D72/10VTC*



*Parila 1/3 uritettu, avojalustalla D73/10FTE1/3R*



*Laavakiviparila, avojalustalla D72/10PLGP*



*Rasvakeitin kahdella 15 litran altaalla D7415/10FRE*

| Diamante 70 | Malli | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Viemäri | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Yhtenäistasoliesi, sähköuunilla | D74/10CTEE | 4343836 | 800x730x870 | 400V 16 kW | | 5748 |
| Yhtenäistasoliesi, avojalustalla | D74/10CTE | 4343838 | 800x730x870 | 400V 10 kW | | 3883 |
| Sähköliesi 2 nelikulmaista keittolevyä, avojalustalla | D72/10CEPQ | 4343842 | 400x730x870 | 400V 5,2 kW | | 1789 |
| Sähköliesi 2 pyöreää keittolevyä, avojalustalla | D72/10CEPT | 4343846 | 400x730x870 | 400V 5,2 kW | | 1476 |
| Sähköliesi 4 nelikulmaista keittolevyä, sähköuunilla | D74/10CEEPQ | 4343850 | 400x730x870 | 400V 16,4 kW | | 4118 |
| Sähköliesi 4 nelikulmaista keittolevyä, avojalustalla | D74/10CEPQ | 4343852 | 800x730x870 | 400V 10,4 kW | | 2686 |
| Sähköliesi 4 pyöreää keittolevyä, sähköuunilla | D74/10CEEPT | 4343856 | 800x730x870 | 400V 16,4 kW | | 3503 |
| Sähköliesi 4 pyöreää keittolevyä, avojalustalla | D74/10CEPT | 4343858 | 800x730x870 | 400V 10,4 kW | | 2071 |
| Sähköliesi 6 pyöreää keittolevyä, avojalustalla | D76/10CEPT | 4343864 | 1200x730x870 | 400V 15,6 kW | | 2716 |
| Sähköliesi 6 pyöreää keittolevyä, sähköuunilla ja lämpökaapilla | D76/10CEEEPT | 4343862 | 1200x730x870 | 400V 21,6 kW | | 5149 |
| Keraaminen liesi, avojalustalla | D72/10VTC | 4343868 | 400x730x870 | 400V 5 kW | | 1912 |
| Keraaminen liesi, sähköuunilla | D74/10VTCE | 4343872 | 800x730x870 | 400V 16 kW | | 4836 |
| Keraaminen liesi, avojalustalla | D74/10VTC | 4343874 | 800x730x870 | 400V 10 kW | | 2939 |
| Induktiowok, avojalustalla | D72/10GCIW | 4343878 | 800x730x870 | 400V 5 kW | | 4638 |
| Induktioliesi 2 keittopaikkaa, avojalustalla | D72/10GCI | 4343880 | 400x730x870 | 400V 7 kW | | 7068 |
| Induktioliesi 4 keittopaikkaa, avojalustalla | D74/10GCI | 4343884 | 800x730x870 | 400V 14 kW | | 10934 |
| Lämpöhaude, avojalustalla | D72/10CBE | 4343890 | 400x730x870 | 230V1,8 kW | viemäri 1/2" | 1597 |
| Lämpöhaude, avojalustalla | D74/10CBE | 4343892 | 800x730x870 | 400V 5,4 kW | viemäri 1/2" | 2053 |
| Parila 1/3 uritettu, avojalustalla | D73/10FTE1/3R | 4343926 | 600x730x870 | 400V 7,5 kW | | 2324 |
| Parila 1/3 uritettu, avojalustalla | D74/10FTE1/3R | 4343928 | 800x730x870 | 400V 10,8 kW | | 2843 |
| Parila 1/3 uritettu, avojalustalla | D76/10FTE1/3R | 4343924 | 1200x730x870 | | | 4931 |

# METOS DIAMANTE 70 RAVINTOLALAITESARJA

| Diamante 70 | Malli | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Vesi/viemäri | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Parila sileä teräs, avojalustalla | D72/10FTE | 4343954 | 400x730x870 | 400V 5,4 kW | | 1962 |
| Parila sileä teräs, avojalustalla | D73/10FTE | 4343956 | 600x730x870 | 400V 7,5 kW | | 2266 |
| Parila sileä teräs, avojalustalla | D74/10FTE | 4343958 | 800x730x870 | 400V 10,8 kW | | 2770 |
| Parila sileä teräs, avojalustalla | D76/10FTE | 4343952 | 1200x730x870 | | | 4531 |
| Parila uritettu teräs, avojalustalla | D72/10FTER | 4343978 | 400x730x870 | 400V 5,4 kW | | 2014 |
| Parila uritettu teräs, avojalustalla | D73/10FTER | 4343980 | 600x730x870 | 400V 7,5 kW | | 2350 |
| Parila uritettu teräs, avojalustalla | D74/10FTER | 4343982 | 800x730x870 | 400V 10,8 kW | | 2865 |
| Laavakiviparila, avojalustalla | D72/10PLGP | 4344070 | 400x730x870 | kaasu 7kW | | 2356 |
| Laavakiviparila, avojalustalla | D74/10PLGP | 4344072 | 800x730x870 | kaasu 14 kW | | 3531 |
| Kaasugrilli | D72/10GG | 4344078 | 400x730x870 | kaasu 7,5 kW | | 2113 |
| Kaasugrilli | D74/10GG | 4344080 | 800x730x870 | kaasu 15 kW | | 3255 |
| Sähkögrilli | D72/10GEP | 4344084 | 400x730x870 | 400V 7,8 kW | | 2145 |
| Sähkögrilli | D74/10GEP | 4344088 | 800x730x870 | 400V 15,6 kW | | 3257 |
| Paistinpannu veivikallistuksella, 43 l, valurauta | D74/10KBEG | 4344100 | 800x730x870 | 400V 7,15 kW | | 4559 |
| Pastakeitin yhdellä 28 litran altaalla | D72/10CPE | 4344108 | 400x730x870 | 400V 5,6 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1" | 2562 |
| Pastakeitin kahdella 28 litran altaalla | D74/10CPE | 4344112 | 800x730x870 | 400V 11,2 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1" | 3991 |
| Rasvakeitin yhdellä 15 litran altaalla | D7215/10FRE | 4344122 | 400x730x870 | 400V 12 kW | | 2541 |
| Rasvakeitin kahdella 15 litran altaalla | D7415/10FRE | 4344128 | 800x730x870 | 400V 24 kW | | 4451 |
| Monitoimipaistinpannu 13 L | D72/10KBEF | 4344152 | 400x730x870 | 400V 4,05 kW | viemäri 1" | 2607 |
| Monitoimipaistinpannu 21 L | D73/10KBEF | 4344150 | 600x730x870 | 400V 8,1 kW | viemäri 1" | 3292 |
| Suolausallas, avojalustalla | D72/10SPE | 4344156 | 400x730x870 | 400V 2 kW | | 1421 |
| Työtaso laatikolla ja avojalustalla | D72/10ENC | 4344180 | 400x730x870 | | | 1181 |
| Työtaso laatikolla ja avojalustalla | D73/10ENC | 4344182 | 600x730x870 | | | 1326 |
| Työtaso laatikolla ja avojalustalla | D74/10ENC | 4344184 | 800x730x870 | | | 1497 |
| Työtaso, avojalustalla | D71/10EN | 4344158 | 200x730x870 | | | 791 |
| Työtaso, avojalustalla | D72/10EN | 4344160 | 400x730x870 | | | 981 |
| Työtaso, avojalustalla | D73/10EN | 4344162 | 600x730x870 | | | 1118 |
| Työtaso, avojalustalla | D74/10EN | 4344164 | 800x730x870 | | | 1268 |
| Kaasuwok yhdellä polttimella, avojalustalla | D73/10CGPW14 | 4344188 | 600x730x870 | kaasu 14 kW | | 2327 |
| Kaasuwok kahdella polttimella, avojalustalla | D75/10CGPW28 | 4344192 | 1000x730x870 | kaasu 28 kW | | 3342 |



**Paistinpannu veivikallistuksella**



**Työtaso laatikolla**

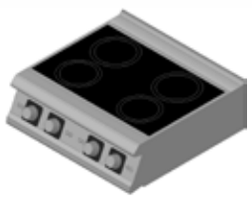
# METOS DIAMANTE 70 TOP RAVINTOLALAITESARJA



**Parila sileä teräs**



*Sähköliesi*
*2 pyöreää keittolevyä*
*D72/10TCEPT*



*Induktioliesi*
*4 keittopaikkaa*
*D72/10TCI*



*Lämpöhaude*
*D72/10TCBE*



*Parila sileä teräs*
*D72/10TFTE*



*Parila uritettu teräs*
*D73/10TFTER*



*Suolausallas*
*D72/10TSPE*

| Diamante 70 TOP (pöytämalli) | Malli | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Viemäri | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Yhtenäistasoliesi | D74/10TCTE | 4343840 | 800x730x250 | 400V 10 kW | | 3434 |
| Sähköliesi 2 nelikulmaista keittolevyä | D72/10TCEPQ | 4343844 | 400x730x250 | 400V 5,2 kW | | 1506 |
| Sähköliesi 2 pyöreää keittolevyä | D72/10TCEPT | 4343848 | 400x730x250 | 400V 5,2 kW | | 1192 |
| Sähköliesi 4 nelikulmaista keittolevyä | D74/10TCEPQ | 4343854 | 800x730x250 | 400V 10,4 kW | | 2334 |
| Sähköliesi 4 pyöreää keittolevyä | D74/10TCEPT | 4343860 | 800x730x250 | 400V 10,4 kW | | 1719 |
| Sähköliesi 6 pyöreää keittolevyä | D76/10TCEPT | 4343866 | 1200x730x250 | 400V 15,6 kW | | 2304 |
| Keraaminen liesi | D72/10TVTC | 4343870 | 400x730x250 | 400V 5 kW | | 1685 |
| Keraaminen liesi | D74/10TVTC | 4343876 | 800x730x250 | 400V 10 kW | | 2659 |
| Induktioliesi 2 keittopaikkaa | D72/10TCI | 4343882 | 400x730x270 | 400V 7 kW | | 6788 |
| Induktioliesi 4 keittopaikkaa | D74/10TCI | 4343886 | 800x730x270 | 400V 14 kW | | 10558 |
| Induktiowok | D72/10TCIW | 4343888 | 400x730x270 | 400V 5 kW | | 4366 |
| Lämpöhaude | D72/10TCBE | 4343894 | 400x730x250 | 230V 1,8 kW | viemäri 1/2" | 1363 |
| Lämpöhaude | D74/10TCBE | 4343896 | 800x730x250 | 400V 5,4 kW | viemäri 1/2" | 1772 |
| Parila 1/3 uritettu teräs | D73/10TFTE1/3R | 4343932 | 600x730x250 | 400V 7,5 kW | | 2021 |
| Parila 1/3 uritettu teräs | D74/10TFTE1/3R | 4343934 | 800x730x250 | 400V 10,8 kW | | 2499 |
| Parila 1/3 uritettu teräs | D76/10TFTE1/3R | 4343930 | 1200x730x250 | 400V 16,2 kW | | 4401 |
| Parila sileä teräs | D72/10TFTE | 4343962 | 400x730x250 | 400V 5,4 kW | | 1684 |
| Parila sileä teräs | D73/10TFTE | 4343964 | 600x730x250 | 400V 7,5 kW | | 1964 |
| Parila sileä teräs | D74/10TFTE | 4343966 | 800x730x250 | 400V 10,8 kW | | 2389 |
| Parila sileä teräs | D76/10TFTE | 4343960 | 1200x730x250 | 400V 16,2 kW | | 4001 |
| Parila uritettu teräs | D72/10TFTER | 4343984 | 400x730x250 | 400V 5,4 kW | | 1737 |
| Parila uritettu teräs | D73/10TFTER | 4343986 | 600x730x250 | 400V 7,5 kW | | 2048 |
| Parila uritettu teräs | D74/10TFTER | 4343988 | 800x730x250 | 400V 10,8 kW | | 2521 |
| Suolausallas | D72/10TSPE | 4344154 | 400x730x250 | 230V 2 kW | | 1133 |
| Työtaso | D71/10TEN | 4344166 | 200x730x250 | | | 565 |
| Työtaso | D72/10TEN | 4344168 | 400x730x250 | | | 693 |
| Työtaso | D73/10TEN | 4344170 | 600x730x250 | | | 807 |
| Työtaso | D74/10TEN | 4344172 | 800x730x250 | | | 915 |
| Työtaso laatikolla | D72/10TENC | 4344174 | 400x730x250 | | | 896 |
| Työtaso laatikolla | D73/10TENC | 4344176 | 600x730x250 | | | 1015 |
| Työtaso laatikolla | D74/10TENC | 4344178 | 800x730x250 | | | 1142 |

# METOS DIAMANTE 70 LISÄVARUSTEET

| Diamante 70 lisävarusteet | Malli | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Avojalusta | 71/10B | 4344208 | 200x665x620 | 298 |
| Avojalusta | 72/10B | 4344206 | 400x665x620 | 330 |
| Avojalusta | 73/10B | 4344207 | 600x665x620 | 368 |
| Avojalusta | 74/10B | 4344209 | 800x665x620 | 405 |
| Avojalusta | 712/10B | 4344205 | 1200x665x620 | 490 |
| Avojalusta johteilla H2 | 72/10BH | 4344210 | 400x665x620 | 1017 |
| Avojalusta johteilla H2 | 73/10BH | 4344211 | 600x665x620 | 1076 |
| Avojalusta johteilla H2 | 74/10BH | 4344212 | 800x665x620 | 1141 |
| Laatikko | DBVC4 | 4343173 | 395x560x465 | 804 |
| Laatikko | DBVC6 | 4343719 | 595x560x465 | 1132 |
| Ovi M40 | DBVP4 | 4344263 | 395x36x465 | 292 |
| Ovi M50 | DBVP5 | 4343769 | 495x36x465 | 301 |
| Ovi M60 | DBVP6 | 4343770 | 595x36x465 | 311 |
| Jalustan ovi varusteille M40 A | DBVPA4 | 4343207 | 395x36x465 | 441 |
| Veitsiteline | DAPC | 4343771 | | 154 |
| Mausteteline | DAPS | 4343773 | | 93 |
| Välineteline varusteoveen | DAPM | 4344265 | | 93 |
| Maustepulloteline varusteoveen | DAPDB | 4344264 | | 93 |

| Diamante 70 lisävarusteet | Malli | Koodi | Mitat mm | Laitteeseen | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Liharitilä, teräs | GPC40 | 4344241 | 390x490 | laavakiviparila | 258 |
| Liharitilä, teräs | GPC80 | 4344242 | 790x490 | laavakiviparila | 390 |
| Kala-/liharitilä, valurauta | GPCG40 | 4344243 | 390x490 | laavakiviparila | 238 |
| Kala-/liharitilä, valurauta | GPCG80 | 4344276 | 790x490 | laavakiviparila | 412 |
| Kala-/liharitilä, teräs | GPCI80 | 4344244 | 790x490 | laavakiviparila | 390 |
| Kalaritilä, teräs | GPI40 | 4344248 | 390x490 | laavakiviparila | 665 |
| Kalaritilä, teräs | GPI80 | 4344249 | 790x490 | laavakiviparila | 390 |
| Sileä valurautataso | 2519483 | 4344261 | 550x310 | kaasuliesi | 162 |
| Uritettu valurautataso | 2519485 | 4344262 | 550x310 | kaasuliesi | 123 |
| Koripaketti 1x1/3 + 2x1/6 | 7KIT-B | 4344252 | | pastakeitin | 374 |
| Koripaketti 2x1/3 (pitkä sivu) | 7KIT-C | 4344254 | | pastakeitin | 259 |
| Koripaketti 2x1/3 (lyhyt sivu) | 7KIT-A | 4344255 | | pastakeitin | 233 |
| Kahden korin (1/3) paketti telineellä | 0789970 | 4344253 | 145x310x180 | pastakeitin | 233 |
| Koripaketti telineellä 3x3MP | 97341900 | 4344257 | 95x160x180 | pastakeitin | 307 |
| Teräskansi 28 l altaalle | C7-C | 4344222 | | pastakeitin | 58 |
| Kori 1/2 10/15 L | 0599830 | 4344215 | 290x125x120 | rasvakeitin | 116 |
| Öljynkeräysastia 10/15 l altaille | 97327000 | 4344204 | | rasvakeitin | 128 |
| Roiskesuoja M40 | 70XFTP4 | 4344258 | pituus 400 | parila | 159 |
| Roiskesuoja M60 | 70XFTP6 | 4344259 | pituus 600 | parila | 172 |
| Roiskesuoja M80 | 70XFTP8 | 4344260 | pituus 800 | parila | 152 |
| Roiskesuoja M120 | 70XFTP12 | 4344273 | pituus 1200 | parila | 198 |



# METOS DIAMANTE 90 RAVINTOLALAITESARJA









*Yhtenäistasoliesi sähköuunilla D94/10CTEE*



*Sähköliesi neljällä keittolevyllä ja avoimella jalustalla D94/10CEPQ*



*Yhtenäistasoinduktioliesi D92/10CITC*



*Induktiowok D92/10GCIW*



*Sähkögrilli D92/10GEP*



*Kaasuwok yhdellä 10kW polttimella, avojalustalla D93/10CGW10*

| Diamante 90 | Malli | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Vesi/viemäri | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Yhtenäistasoliesi, sähköuunilla | D94/10CTEE | 4343280 | 800x900x870 | 400V 22 kW | | 7369 |
| Yhtenäistasoliesi, avojalustalla | D94/10CTE | 4343282 | 800x900x870 | 400V 16 kW | | 4917 |
| Sähköliesi 2 nelikulmaista keittolevyä, avojalustalla | D92/10CEPQ | 4343290 | 400x900x870 | 400V 8 kW | | 2178 |
| Sähköliesi 4 nelikulmaista keittolevyä, sähköuunilla | D94/10CEEPQ | 4343294 | 800x900x870 | 400V 22 kW | | 5433 |
| Sähköliesi 4 nelikulmaista keittolevyä, avojalustalla | D94/10CEPQ | 4343296 | 800x900x870 | 400V 16 kW | | 3338 |
| Keraaminen liesi, avojalustalla | D92/10VTC | 4343300 | 400x900x870 | 400V 8 kW | | 2495 |
| Keraaminen liesi, sähköuunilla | D94/10VTCE | 4343304 | 800x900x870 | 400V 22 kW | | 6047 |
| Keraaminen liesi, avojalustalla | D94/10VTC | 4343306 | 800x900x870 | 400V 16 kW | | 3959 |
| Yhtenäistasoinduktioliesi, avojalustalla | D92/10GCITC | 4343787 | 400x900x870 | 400V 10 kW | | 10987 |
| Yhtenäistasoinduktioliesi, avojalustalla | D94/10GCITC | 4343314 | 800x900x870 | 400V 20 kW | | 20909 |
| Induktiowok | D92/10GCIW | 4343316 | 400x900x870 | 400V 5 kW | | 5103 |
| Induktioliesi 2 keittopaikkaa, avojalustalla | D92/10GCI | 4343318 | 400x900x870 | 400V 10 kW | | 8306 |
| Induktioliesi 4 keittopaikkaa, avojalustalla | D94/10GCI | 4343322 | 800x900x870 | 400V 20 kW | | 12833 |
| Lämpöhaude, avojalustalla | D92/10CBE | 4343330 | 400x900x870 | 230V 1,8 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1/2" | 1845 |
| Lämpöhaude, avojalustalla | D94/10CBE | 4343332 | 800x900x870 | 400V 5,4 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1/2" | 2346 |
| Parila 1/3 uritettu kromi, avojalustalla | D93/10FTEC1/3R | 4343352 | 600x900x870 | 400V 10,5 kW | | 2961 |

# METOS DIAMANTE 90 RAVINTOLALAITESARJA

| Diamante 90 | Malli | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Vesi/viemäri | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Parila 1/3 uritettu kromi, avojalustalla | D94/10FTEC1/3R | 4343354 | 800x900x870 | 400V 15 kW | | 3743 |
| Parila 1/3 uritettu kromi, avojalustalla | D96/10FTEC1/3R | 4343356 | 1200x900x870 | 400V 22,5 kW | | 5404 |
| Parila sileä kromi, avojalustalla | D92/10FTEC | 4343376 | 400x900x870 | 400V 7,5 kW | | 2490 |
| Parila sileä kromi, avojalustalla | D93/10FTEC | 4343378 | 600x900x870 | 400V 10,5 kW | | 2705 |
| Parila sileä kromi, avojalustalla | D94/10FTEC | 4343380 | 800x900x870 | 400V 15 kW | | 3699 |
| Parila sileä kromi, avojalustalla | D96/10FTEC | 4343382 | 1200x900x870 | 400V 22,5 kW | | 5335 |
| Parila uritettu kromi, avojalustalla | D92/10FTECR | 4343408 | 400x900x870 | 400V 7,5 kW | | 2658 |
| Parila uritettu kromi, avojalustalla | D93/10FTECR | 4343410 | 600x900x870 | 400V 10,5 kW | | 3016 |
| Parila uritettu kromi, avojalustalla | D94/10FTECR | 4343412 | 800x900x870 | 400V 15 kW | | 3925 |
| Sähkögrilli | D92/10GEP | 4343534 | 400x900x870 | 400V 9,9 kW | | 2312 |
| Sähkögrilli | D94/10GEP | 4343526 | 800x900x870 | 400V 19,8 kW | | 3501 |
| Paistinpannu sähkökallistuksella 120 L compound | D96/10KBEIM | 4343544 | 1200x900x870 | 400V 19 kW | kylmä vesi 3/4" | 7691 |
| Paistinpannu sähkökallistuksella 80 L compound | D94/10KBEIM | 4343548 | 800x900x870 | 400V 9 kW | kylmä vesi 3/4" | 6706 |
| Pastakeitin yhdellä 40 litran altaalla | D92/10CPE | 4343576 | 400x900x870 | 400V 8,5 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1" | 3114 |
| Pastakeitin kahdella 40 litran altaalla | D94/10CPE | 4343580 | 800x900x870 | 400V 17 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1" | 5254 |
| Korihissi | D90/10SCCP | 4343586 | 150x900x870 | 230V 0,1 kW | | 3426 |
| Rasvakeitin yhdellä 22 litran altaalla | D9222/10FRE | 4343606 | 400x900x870 | 400V 18 kW | | 2881 |
| Rasvakeitin kahdella 22 litran altaalla | D9422/10FRE | 4343610 | 800x900x870 | 400V 36 kW | | 4935 |
| Keittopata 50 l | D93/10PEI05 | 4343622 | 600x900x870 | 400V 9,6 kW | lv & kv 3/4" viemäri 1 1/2" | 5707 |
| Keittopata 100 l | D94/10PEI10 | 4343620 | 800x900x870 | 400V 21 kW | lv & kv 3/4" viemäri 2" | 6264 |
| Keittopata 150 l | D94/10PEI15 | 4343644 | 800x900x870 | 400V 21 kW | lv & kv 3/4" viemäri 2" | 6472 |
| Monitoimipaistinpannu | D93/10KBEF | 4343650 | 600x900x870 | 400V 8,1 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1" | 3562 |
| Suolausallas | D92/10SPE | 4343660 | 400x900x870 | 230V 2 kW | | 1934 |
| Työtaso laatikolla ja avojalustalla | D92/10ENC | 4343670 | 400x900x870 | | | 1439 |
| Työtaso laatikolla ja avojalustalla | D93/10ENC | 4343672 | 600x900x870 | | | 1481 |
| Työtaso laatikolla ja avojalustalla | D94/10ENC | 4343674 | 800x900x870 | | | 1686 |
| Työtaso, avojalustalla | D91/10EN | 4343682 | 200x900x870 | | | 984 |
| Työtaso, avojalustalla | D92/10EN | 4343684 | 400x900x870 | | | 1197 |
| Työtaso, avojalustalla | D93/10EN | 4343686 | 600x900x870 | | | 1297 |
| Työtaso, avojalustalla | D94/10EN | 4343688 | 800x900x870 | | | 1481 |
| Kaasuwok 1 polttimella 10kW, avojalustalla | D93/10CGW10 | 4343700 | 600x900x870 | kaasu 10 kW | | 2542 |
| Kaasuwok 1 polttimella 14kW, avojalustalla | D93/10CGW14 | 4343702 | 600x900x870 | kaasu 14 kW | | 2519 |
| Kaasuwok 2 polttimella 10kW, avojalustalla | D95/10CGW20 | 4343704 | 1000x900x870 | kaasu 20 kW | | 3604 |
| Kaasuwok 2 polttimella 14kW, avojalustalla | D95/10CGW28 | 4343706 | 1000x900x870 | kaasu 28 kW | | 3556 |



# METOS DIAMANTE 90 TOUCH RAVINTOLALAITESARJA

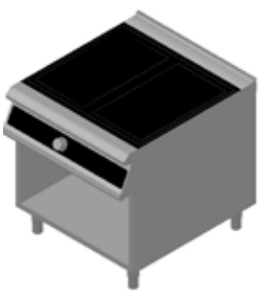








*Yhtenäistasoliesi avojalustalla DT94/10CTE*



*Yhtenäistasoinduktioliesi DT94/10GCITC*



*Induktioliesi 2 keittopaikkaa D92/10GCI*



*Lämpöhaude DT92/10CBE*



*Paistinpannu sähkökallistuksella 80 L DT94/10KBEIM*



*Rasvakeitin yhdellä 22 litran altaalla DT9222/10FRE*

| Diamante 90 TOUCH | Malli | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Vesi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Yhtenäistasoliesi, avojalustalla | DT94/10CTE | 4343000 | 800x900x870 | 400V 16 kW | | 5829 |
| Keraaminen liesi, avojalustalla | DT92/10VTC | 4343004 | 400x900x870 | 400V 8 kW | | 2957 |
| Keraaminen liesi, avojalustalla | DT94/10VTC | 4343008 | 800x900x870 | 400V 16 kW | | 4691 |
| Yhtenäistasoinduktioliesi, avojalustalla | DT92/10GCITC | 4343016 | 400x900x870 | 400V 14 kW | | 13023 |
| Yhtenäistasoinduktioliesi, avojalustalla | DT94/10GCITC | 4343018 | 800x900x870 | 400V 28 kW | | 24783 |
| Induktiowok | DT92/10GCIW | 4343020 | 400x900x870 | 400V 5 kW | | 6048 |
| Induktioliesi 2 keittopaikkaa, avojalustalla | D92/10GCI | 4343028 | 400x900x870 | 400V 10 kW | | 9845 |
| Induktioliesi 4 keittopaikkaa, avojalustalla | D94/10GCI | 4343030 | 800x900x870 | 400V 20 kW | | 15211 |
| Lämpöhaude, avojalustalla | DT92/10CBE | 4343040 | 400x900x870 | 400V 1,8 kW | kylmä vesi 1/2" | 2186 |
| Lämpöhaude, avojalustalla | DT94/10CBE | 4343042 | 800x900x870 | 400V 5,4 kW | kylmä vesi 1/2" | 2780 |
| Parila 1/3 uritettu kromi, avojalustalla | DT93/10FTEC1/3R | 4343052 | 600x900x870 | 400V 10,5 kW | | 3509 |
| Parila 1/3 uritettu kromi, avojalustalla | DT94/10FTEC1/3R | 4343054 | 800x900x870 | 400V 15 kW | | 4438 |
| Parila 1/3 uritettu kromi, avojalustalla | DT96/10FTEC1/3R | 4343114 | 1200x900x870 | 400V 22,5 kW | | 6405 |
| Parila sileä kromi, avojalustalla | DT92/10FTEC | 4343068 | 400x900x870 | 400V 7,5 kW | | 2951 |
| Parila sileä kromi, avojalustalla | DT93/10FTEC | 4343070 | 600x900x870 | 400V 10,5 kW | | 3206 |
| Parila sileä kromi, avojalustalla | DT94/10FTEC | 4343072 | 800x900x870 | 400V 15 kW | | 4384 |
| Parila sileä kromi, avojalustalla | DT96/10FTEC | 4343122 | 1200x900x870 | 400V 22,5 kW | | 6323 |
| Parila uritettu kromi, avojalustalla | DT92/10FTECR | 4343092 | 400x900x870 | 400V 7,5 kW | | 3150 |

# METOS DIAMANTE 90 TOUCH RAVINTOLALAITESARJA

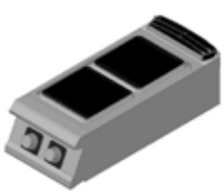
| Diamante 90 TOUCH | Malli | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Vesi/viemäri | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Parila uritettu kromi, avojalustalla | DT93/10FTECR | 4343094 | 600x900x870 | 400V 10,5 kW | | 3574 |
| Parila uritettu kromi, avojalustalla | DT94/10FTECR | 4343096 | 800x900x870 | 400V 15 kW | | 4652 |
| Paistinpannu veivikallistuksella 80 L compound | DT94/10KBEI | 4343132 | 800x900x870 | 400V 9 kW | kylmä vesi 3/4" | 7432 |
| Paistinpannu sähkökallistuksella 80 L compound | DT94/10KBEIM | 4343138 | 800x900x870 | 400V 9 kW | kylmä vesi 3/4" | 7949 |
| Paistinpannu sähkökallistuksella 120 L compound | DT96/10KBEIM | 4343134 | 1200x900x870 | 400V 13,5 kW | kylmä vesi 3/4" | 9117 |
| Pastakeitin yhdellä 40 litran altaalla | DT92/10CPE | 4343150 | 400x900x870 | 400V 8,5 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1" | 3692 |
| Pastakeitin yhdellä 40 litran altaalla | DT93/10CPE | 4343152 | 600x900x870 | 400V 9 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1" | 4222 |
| Pastakeitin kahdella 40 litran altaalla | DT94/10CPE | 4343154 | 800x900x870 | 400V 17 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1" | 6228 |
| Rasvakeitin yhdellä 22 litran altaalla | DT9222/10FRE | 4343160 | 400x900x870 | 400V 18 kW | | 5183 |
| Rasvakeitin kahdella 22 litran altaalla | DT9422/10FRE | 4343164 | 800x900x870 | 400V 36 kW | | 7671 |
| Rasvakeitin yhdellä 15 litran altaalla | DT9215/10FRE | 4343166 | 400x900x870 | 400V 12 kW | | 4155 |
| Rasvakeitin kahdella 15 litran altaalla | DT9415/10FRE | 4343162 | 800x900x870 | 400V 24 kW | | 5278 |
| Keittopata 50 l | DT93/10PEI05 | 4343172 | 600x900x870 | 400V 9,6 kW | lv & kv 3/4" viemäri 1" | 6389 |
| Keittopata 100 l | DT94/10PEI10 | 4343170 | 800x900x870 | 400V 21 kW | lv & kv 3/4" viemäri 1" | 7013 |
| Monitoimikypsennyslaite | D92/10MAE | 4343698 | 400x900x870 | 400V 10 kW | kylmä vesi 3/4" viemäri 1" | 8001 |



# METOS DIAMANTE 90 TOP RAVINTOLALAITESARJA



**Barbequegrilli**



*Sähköliesi 2 nelikulmaista keittolevyä D92/10TCEPQ*



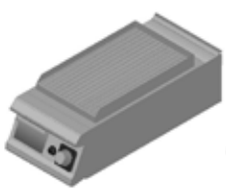
*Sähköliesi 4 nelikulmaista keittolevyä D94/10TCEPQ*



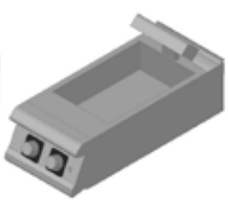
*Induktioliesi 2 keittopaikalla D92/10TCI*



*Induktioliesi 4 keittopaikalla D94/10TCI*



*Laavakiviparila D92/10TPLG*



*Suolausallas D92/10TSPE*

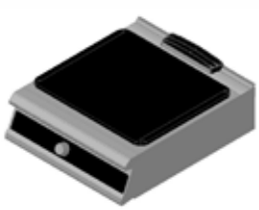
| ***Diamante 90 TOP (pöytämalli)*** | ***Malli*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Liitäntä*** | ***Vesi/viemäri*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Yhtenäistasoliesi* | *D94/10TCTE* | *4343284* | *800x900x250* | *400V 16 kW* | | *4603* |
| *Sähköliesi 2 nelikulmaista keittolevyä* | *D92/10TCEPQ* | *4343292* | *400x900x250* | *400V 8 kW* | | *1867* |
| *Sähköliesi 4 nelikulmaista keittolevyä* | *D94/10TCEPQ* | *4343298* | *800x900x250* | *400V 16 kW* | | *2948* |
| *Keraaminen liesi* | *D92/10TVTC* | *4343302* | *400x900x250* | *400V 8 kW* | | *2233* |
| *Keraaminen liesi* | *D94/10TVTC* | *4343308* | *800x900x250* | *400V 16 kW* | | *3645* |
| *Yhtenäistasoinduktioliesi* | *D92/10TCITC* | *4343310* | *400x900x250* | *400V 10 kW* | | *10715* |
| *Yhtenäistasoinduktioliesi* | *D94/10TCITC* | *4343312* | *800x900x250* | *400V 20 kW* | | *20549* |
| *Induktioliesi 2 keittopaikkaa* | *D92/10TCI* | *4343320* | *400x900x250* | *400V 10 kW* | | *8034* |
| *Induktioliesi 4 keittopaikkaa* | *D94/10TCI* | *4343324* | *800x900x250* | *400V 20 kW* | | *12492* |
| *Induktiowok* | *D92/10TCIW* | *4343326* | *400x900x250* | *400V 5 kW* | | *4715* |
| *Lämpöhaude* | *D92/10TCBE* | *4343334* | *400x900x250* | *230V 1,8 kW* | *kylmä vesi 3/4" viemäri 1/2"* | *1591* |
| *Lämpöhaude* | *D94/10TCBE* | *4343336* | *800x900x250* | *400V 5,4 kW* | *kylmä vesi 3/4" viemäri 1/2"* | *2040* |
| *Parila uritettu kromi* | *D92/10TFTECR* | *4343414* | *400x900x250* | *400V 7,5 kW* | | *2353* |
| *Parila uritettu kromi* | *D93/10TFTECR* | *4343416* | *600x900x250* | *400V 10,5 kW* | | *2675* |
| *Parila uritettu kromi* | *D94/10TFTECR* | *4343350* | *800x900x250* | *400V 15 kW* | | *3452* |
| *Parila 1/3 uritettu kromi* | *D93/10TFTEC1/3R* | *4343358* | *600x900x250* | *400V 10,5 kW* | | *2621* |
| *Parila 1/3 uritettu kromi* | *D94/10TFTEC1/3R* | *4343360* | *800x900x250* | *400V 15 kW* | | *3362* |
| *Parila 1/3 uritettu kromi* | *D96/10TFTEC1/3R* | *4343362* | *1200x900x250* | *400V 22,5 kW* | | *5080* |
| *Parila sileä kromi* | *D92/10TFTEC* | *4343384* | *400x900x250* | *400V 7,5 kW* | | *2185* |
| *Parila sileä kromi* | *D93/10TFTEC* | *4343386* | *600x900x250* | *400V 10,5 kW* | | *2365* |
| *Parila sileä kromi* | *D94/10TFTEC* | *4343388* | *800x900x250* | *400V 15 kW* | | *3317* |
| *Parila sileä kromi* | *D96/10TFTEC* | *4343390* | *1200x900x250* | *400V 22,5 kW* | | *5012* |
| *Laavakiviparila* | *D92/10TPLG* | *4343514* | *400x900x250* | *kaasu 12,5 kW* | | *2476* |
| *Laavakiviparila* | *D94/10TPLG* | *4343516* | *800x900x250* | *kaasu 25 kW* | | *3736* |
| *Barbequegrilli* | *D96/10TGG* | *4343528* | *1200x900x250* | *kaasu 32 kW* | | *4501* |
| *Suolausallas* | *D92/10TSPE* | *4343662* | *400x900x250* | *230V 2 kW* | | *1568* |
| *Työtaso laatikolla* | *D92/10TENC* | *4343676* | *400x900x250* | | | *1125* |
| *Työtaso laatikolla* | *D93/10TENC* | *4343678* | *600x900x250* | | | *1130* |
| *Työtaso laatikolla* | *D94/10TENC* | *4343680* | *800x900x250* | | | *1294* |

# METOS DIAMANTE 90 TOUCH TOP RAVINTOLALAITESARJA

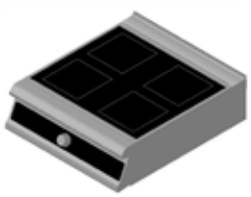




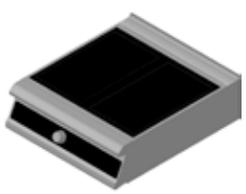
**Induktioliesi**



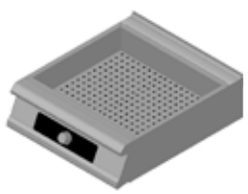
*Yhtenäistasoliesi*
*DT94/10TCTE*



*Keraaminen liesi*
*DT94/10TVTC*



*Yhtenäistasoinduktioliesi*
*DT94/10TCITC*



*Lämpöhaude*
*DT94/10TCBE*



*Parila sileällä kromitasolla*
*DT96/10TFTEC*

| ***Diamante 90 TOUCH TOP (pöytämalli)*** | ***Malli*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Liitäntä*** | ***Vesi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Yhtenäistasoliesi* | *DT94/10TCTE* | *4343002* | *800x900x250* | *400V 16 kW* | | *5456* |
| *Keraaminen liesi* | *DT92/10TVTC* | *4343006* | *400x900x250* | *400V 8 kW* | | *2647* |
| *Keraaminen liesi* | *DT94/10TVTC* | *4343010* | *800x900x250* | *400V 16 kW* | | *4320* |
| *Yhtenäistasoinduktioliesi* | *DT92/10TCITC* | *4343012* | *400x900x250* | *400V 14 kW* | | *12701* |
| *Yhtenäistasoinduktioliesi* | *DT94/10TCITC* | *4343014* | *800x900x250* | *400V 28 kW* | | *24357* |
| *Induktioliesi 2 keittopaikkaa* | *DT92/10TCI* | *4343022* | *400x900x250* | *400V 10 kW* | | *9521* |
| *Induktioliesi 4 keittopaikkaa* | *DT94/10TCI* | *4343024* | *800x900x250* | *400V 20 kW* | | *14806* |
| *Induktiowok* | *DT92/10TCIW* | *4343026* | *400x900x250* | *400V 5 kW* | | *5589* |
| *Lämpöhaude* | *DT92/10TCBE* | *4343044* | *400x900x250* | *400V 1,8 kW* | *kylmä vesi 1/2"* | *1886* |
| *Lämpöhaude* | *DT94/10TCBE* | *4343046* | *800x900x250* | *400V 5,4 kW* | *kylmä vesi 1/2"* | *2418* |
| *Parila uritettu kromi* | *DT92/10TFTECR* | *4343098* | *400x900x250* | *400V 7,5 kW* | | *2790* |
| *Parila uritettu kromi* | *DT93/10TFTECR* | *4343100* | *600x900x250* | *400V 10,5 kW* | | *3172* |
| *Parila uritettu kromi* | *DT94/10TFTECR* | *4343050* | *800x900x250* | *400V 15 kW* | | *4093* |
| *Parila 1/3 uritettu kromi* | *DT93/10TFTEC1/3R* | *4343056* | *600x900x250* | *400V 10,5 kW* | | *3106* |
| *Parila 1/3 uritettu kromi* | *DT94/10TFTEC1/3R* | *4343058* | *800x900x250* | *400V 15 kW* | | *3985* |
| *Parila 1/3 uritettu kromi* | *DT96/10TFTEC1/3R* | *4343116* | *1200x900x250* | *400V 22,5 kW* | | *6021* |
| *Parila sileä kromi* | *DT92/10TFTEC* | *4343074* | *400x900x250* | *400V 7,5 kW* | | *2590* |
| *Parila sileä kromi* | *DT93/10TFTEC* | *4343076* | *600x900x250* | *400V 10,5 kW* | | *2802* |
| *Parila sileä kromi* | *DT94/10TFTEC* | *4343078* | *800x900x250* | *400V 15 kW* | | *3931* |
| *Parila sileä kromi* | *DT96/10TFTEC* | *4343124* | *1200x900x250* | *400V 22,5 kW* | | *5941* |

# METOS DIAMANTE 90 LISÄVARUSTEET

| Diamante 90 lisävarusteet | Malli | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Avojalusta | 91/10B | 4343713 | 200x865x620 | 348 |
| Avojalusta | 92/10B | 4343714 | 400x865x620 | 368 |
| Avojalusta | 93/10B | 4343171 | 600x865x620 | 408 |
| Avojalusta | 94/10B | 4343174 | 800x865x620 | 520 |
| Avojalusta | 912/10B | 4343715 | 1200x865x620 | 553 |
| Avojalusta johteilla H2 | 92/10BH | 4343716 | 400x865x620 | 1126 |
| Avojalusta johteilla H2 | 93/10BH | 4343717 | 600x865x620 | 1197 |
| Avojalusta johteilla H2 | 94/10BH | 4343718 | 800x865x620 | 1278 |
| Laatikko | DBVC4 | 4343173 | 395x560x465 | 804 |
| Laatikko | DBVC6 | 4343719 | 595x560x465 | 1132 |
| Ovi M40 | DBVP4 | 4344263 | 395x36x465 | 292 |
| Ovi M50 | DBVP5 | 4343769 | 495x36x465 | 301 |
| Ovi M60 | DBVP6 | 4343770 | 595x36x465 | 311 |
| Jalustan ovi varusteille M40 A | DBVPA4 | 4343207 | 395x36x465 | 441 |
| Veitsiteline | DAPC | 4343771 | | 154 |
| Mausteteline | DAPS | 4343773 | | 93 |
| Välineteline varusteoveen | DAPM | 4344265 | | 93 |
| Maustepulloteline varusteoveen | DAPDB | 4344264 | | 93 |



Diamante ovi veitsitelineellä

| Diamante 90 lisävarusteet | Malli | Koodi | Mitat mm | Laitteeseen | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Laavakivilaatikko 4 kg | CPL4 | 4343723 | | laavakiviparila | 14 |
| Kala-/liharitilä, teräs | GPCI80 | 4343743 | 790x650 | laavakiviparila | 390 |
| Kala-/liharitilä, valurauta | GPCG40 | 4343744 | 192x650 | laavakiviparila | 238 |
| Kala-/liharitilä, valurauta | GPCG80 | 4343745 | 384x650 | laavakiviparila | 412 |
| Liharitilä, teräs | GPC40 | 4343746 | 390x650 | laavakiviparila | 257 |
| Liharitilä, teräs | GPC80 | 4343747 | 790x650 | laavakiviparila | 390 |
| Kalaritilä, teräs | GPI40 | 4343748 | 390x650 | laavakiviparila | 256 |
| Kalaritilä, teräs | GPI80 | 4343749 | 790x650 | laavakiviparila | 390 |
| Sileä valurautataso | 2519486 | 4343767 | 396x348 | kaasuliesi | 117 |
| Uritettu valurautataso | 2519488 | 4343768 | 396x348 | kaasuliesi | 104 |
| Teräskansi 40 l altaalle | C9-C | 4343727 | | pastakeitin | 67 |
| Koripaketti 2x1/2 | 9KIT-E | 4343752 | | pastakeitin | 300 |
| Koripaketti 2x1/3 + 3x3MP | 9KIT-C | 4343753 | | pastakeitin | 564 |
| Koripaketti 3x1/3 | 9KIT-D | 4343754 | | pastakeitin | 387 |
| Koripaketti 1x1/3 + 6x3MP | 96KIT-B(93...) | 4343201 | | pastakeitin | 1094 |
| Kahden korin (1/3) paketti telineellä | 0789970 | 4343200 | 145x310x180 | pastakeitin | 233 |
| Kahden korin (1/6) paketti telineellä | 97340900 | 4343202 | 145x145x180 | pastakeitin | 245 |
| Pastakori 1/2 | 97339000 | 4343181 | 240x280x180 | pastakeitin | 151 |
| Pastakori 1/3 | 97337900 | 4343182 | 160x280x180 | pastakeitin | 123 |
| Rasvakeitinkori | CR0592130 | 4343180 | 315x360x120 | rasvakeitin | 117 |
| Öljynkeräysastia 22/23 l altaille | 97328000 | 4343167 | | rasvakeitin | 189 |
| Öljypumppu suodattimella | FFAR | 4343757 | | rasvakeitin | 4196 |
| Automaattinen korinnosto ajastimella | SACE | 4343758 | | sähkörasvakeitin | 2533 |
| Automaattinen korinnosto ajastimella | SACG | 4343759 | | kaasurasvakeitin | 2765 |
| Taikinakori 50 l | 9C5 | 4343175 | | keittopata | 659 |
| Taikinakori 100 l | 9C10 | 4343176 | | keittopata | 750 |
| Taikinakori 150 l | 9C15 | 4343177 | | keittopata | 843 |
| Vihanneskori 100 l | 9CV10 | 4343178 | | keittopata | 764 |
| Vihanneskori 150 l | 9CV15 | 4343179 | | keittopata | 882 |
| Monipisteanturi | KS-T | 4343208 | | | 266 |

# METOS DIAMANTE 90 LISÄVARUSTEET











# METOS 650 -RAVINTOLALAITESARJA



**Metos 650** on modulirakenteinen ravintolalaitesarja, josta rakentuu kullekin keittiölle tehokas ja ergonominen, vähän lattiapinta-alaa vievä yksilöllinen kokonaisuus. Tyylikäs, tukeva ja hygieeninen rakenne on helposti puhdistettavaa ruostumatonta terästä. Sarja on suunniteltu kovaan kulutukseen ja vaativiin olosuhteisiin.

- *kauttaaltaan hygieeninen rakenne ruostumatonta terästä AISI 18/10*
- *paneeli aukeaa edestä; komponenttien huolto ja tarkastus helppoa*
- *altaiden ja kansien saumattoman rakenteen ansiosta helppo pitää puhtaana*
- *laitteiden kansiosat syväänvedettyä kiillotettua terästä*
- *taustakorotus estää ympäristön likaantumista ja poistaa laitteen sisälle muodostuneen kuumuuden*
- *tukevat säätöjalat ruostumatonta terästä*
- *jalustavaihtoehdot: vetolaatikosto, kaappi, avojalusta*
- *liitosrima estää roiskeiden valumisen laitteiden väliin*



*Kaikissa laitteissa on roiskeilta suojassa suuret ja käyttäjäystävälliset säätimet.*

# METOS 650 -RAVINTOLALAITESARJA





*Sarjan tehokkailla kaasuliesillä syntyy nopeasti valmista.*



*Kapeassa pastakeittimessä on kaksi koria ja leveässä on kolme koria.*



*Tehokkaat rasvakeittimet 8 litran altailla. Pyöristetyt nurkat kaikkialla helpottavat laitteiden puhdistusta.*



*Parilointiin ja grillaamiseen useita tehokkaita vaihtoehtoja.*



# METOS 650 -RAVINTOLALAITESARJA



OC67E

| Sähköliedet | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Levyteho | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OC64EP | 4391452 | 400x650x295 | 400V3N~ 5,2 kW | 2x 2,6 kW Ø220 | 662 |
| OC67EP | 4391456 | 700x650x295 | 400V3N~ 10,4 kW | 4x 2,6 kW Ø220 | 1019 |
| OC6FEV7E kiertoilmauuni | 4391462 | 700x650x870/900 | 400V3N~ 12,4 kW | 2x 2,6 kW Ø220 + 2x 1.5 kW Ø180, uuni 4,2 kW | 1964 |
| OC6FEV7EP kiertoilmauuni | 4391464 | 700x650x870/900 | 400V3N~ 14,6 kW | 4x 2,6 kW Ø 220, uuni 4,2 kW | 2163 |



OC64G

| Kaasuliedet | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Levyteho | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OC64G | 4391466 | 400x650x295 | kaasu 9 kW | 1x 3,5 + 1x 5,5 kW | 698 |
| OC67G | 4391468 | 700x650x295 | kaasu 18 kW | 2x 3,5 + 2x 5,5 kW | 1061 |
| OC6FG7G kaasu-uuni | 4391470 | 700x650x870/900 | kaasu 23 kW | 2x 3,5 + 2x 5,5 kW, uuni 5 kW | 2121 |
| OC6FEV7G kiertoilmauuni | 4391474 | 700x650x870/900 | kaasu 18 kW<br>400V3N~ 4,2 kW | 2x 3,5 + 2x 5,5 kW, uuni 4,2 kW | 2048 |
| OC6FG11G kaasu-uuni | 4391476 | 1100x650x870/900 | kaasu 32 kW | 3x 3,5 + 3x 5,5 kW, uuni 5 kW | 2972 |



OV67E

| Keraaminen liesi | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Levyteho | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OV64EP | 4391480 | 400x650x295 | 400V3N~ 5 kW | 2x 2,5 kW Ø 220 | 1271 |
| OV67EP | 4391484 | 700x650x295 | 400V3N~ 10 kW | 4x 2,5 kW Ø 220 | 1880 |
| OV6FEV7EP kiertoilmauuni | 4391488 | 700x650x870/900 | 400V3N~ 14,2 kW | 4x 2,5 kW Ø 220, uuni 4,2 kW | 2804 |

| Induktioliesi | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Levyteho | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OI64E | 4391490 | 400x650x295 | 400V3N~ 5 kW | 1x 5,0 kW Ø 220 | 3371 |
| OI67E | 4391492 | 700x650x295 | 400V3N~ 10 kW | 2x 5,0 kW Ø 220 | 6122 |
| OIW64E induktiowok | 4391494 | 400x650x295 | 400V3N~ 5 kW | 1x 5,0 kW Ø 300 | 3728 |



OIW64E

| Työtasot | Koodi | Mitat mm | Varustus | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| OEN64C työtaso | 4391496 | 400x650x295 | vetolaatikko | 473 |
| OEN66C työtaso | 4391498 | 600x650x295 | vetolaatikko | 541 |

| Rasvakeittimet | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Allas l | Korit | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| OF64ERP sähkö | 4391502 | 400x650x295 | 400V3N~ 9 kW | 10 | 1x 175x300x105 | 1082 |
| OF66ERP sähkö | 4391504 | 600x650x295 | 400V3N~ 18 kW | 10 + 10 | 2x 175x300x105 | 1785 |
| OF64G8 kaasu | 4391506 | 400x650x295 | kaasu 7 kW | 8 | 1x 200x280x115 | 1449 |
| OF66G8 kaasu | 4391508 | 600x650x295 | kaasu 14 kW | 8 + 8 | 2x 200x280x115 | 2531 |



OF64G8

| Parilat | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Paistotaso | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OFT64EL sähkö | 4391510 | 400x650x295 | 400V3N~ 3,9 kW | 396x555, sileä | 1082 |
| OFT64ER sähkö | 4391512 | 400x650x295 | 400V3N~ 3,9 kW | 396x555, uritettu | 1208 |
| OFT64ELC sähkö | 4391514 | 400x650x295 | 400V3N~ 3,9 kW | 396x555, kromattu | 1523 |
| OFT66EL sähkö | 4391516 | 600x650x295 | 400V3N~ 7,8 kW | 596x555, sileä | 1460 |
| OFT66EM sähkö | 4391518 | 600x650x295 | 400V3N~ 7,8 kW | 596x555, 1/2 sileä, 1/2 uritettu | 1533 |
| OFT66ELC sähkö | 4391520 | 600x650x295 | 400V3N~ 7,8 kW | 596x555, kromattu | 1775 |
| OFT610EL sähkö | 4391522 | 1000x650x295 | 400V3N~ 11,7 kW | 996x555, sileä | 2027 |
| OFT610EM sähkö | 4391524 | 1000x650x295 | 400V3N~ 11,7 kW | 996x555, 1/2 sileä, 1/2 uritettu | 2079 |
| OFT610EMC sähkö | 4391526 | 1000x650x295 | 400V3N~ 11,7 kW | 996x555, 1/3 uritettu, 2/3 kromattu | 2720 |



OFT64EL

| Kaasuparilat | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Paistotaso | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OFT64GL kaasu | 4391528 | 400x650x295 | kaasu 5 kW | 396x555, sileä | 1134 |
| OFT64GLC kaasu | 4391530 | 400x650x295 | kaasu 5 kW | 396x555, kromattu | 1544 |
| OFT66GL kaasu | 4391532 | 600x650x295 | kaasu 10 kW | 596x555, sileä | 1538 |
| OFT66GM kaasu | 4391534 | 600x650x295 | kaasu 10 kW | 596x555, 1/2 sileä, 1/2 uritettu | 1529 |
| OFT66GLC kaasu | 4391536 | 600x650x295 | kaasu 10 kW | 596x555, kromattu | 2040 |
| OFT68GL kaasu | 4391538 | 800x650x295 | kaasu 12,5 kW | 796x555, sileä | 1922 |
| OFT68GM kaasu | 4391540 | 800x650x295 | kaasu 12,5 kW | 796x555, 1/2 sileä, 1/2 uritettu | 1974 |
| OFT68GLC kaasu | 4391542 | 800x650x295 | kaasu 12,5 kW | 796x555, kromattu | 2457 |
| OFT68GMC kaasu | 4391544 | 800x650x295 | kaasu 12,5 kW | 796x555, 1/3 uritettu, 2/3 sileä | 2573 |



OFT66GM

# METOS 650 -RAVINTOLALAITESARJA



OGPL64G

| Laavakivigrilli | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Paistotaso | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OGPL64G kaasu | 4391546 | 400x650x295 | kaasu 7 kW | 330x580, kalaritilä | 1313 |
| OGPL68G kaasu | 4391548 | 800x650x295 | kaasu 14 kW | 2x 330x580, kalaritilä | 1869 |

| Sähkögrillit | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OCW64E | 4391550 | 400x650x295 | 400V3N~ 4,1 kW | | 1638 |
| OCW68E | 4391552 | 800x650x295 | 400V3N~ 6,8 kW | | 2310 |



OCW68E

| Pastakeittimet | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Allas l | Korit | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| OPC64E | 4391558 | 400x650x295 | 400V3N~ 5,7 kW | 18,5 | 2x 145x310x125 | 1638 |
| OPC66E | 4391560 | 600x650x295 | 400V3N~ 9 kW | 28 | 3x 145x310x125 | 1859 |

| Lämpöhauteet | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OB64E | 4391562 | 400x650x295 | 230V1N~ 1 kW | 300x510x170, GN1/1 | 830 |
| OB66E | 4391564 | 600x650x295 | 230V1N~ 1,8 kW | 510x510x170, GN1/1 + 2x GN 1/4 | 1061 |
| OB68E | 4391566 | 800x650x295 | 230V1N~ 2 kW | 630x510x170, 2x GN 1/1 | 1292 |

| Suolausallas | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OSP64E | 4391568 | 400x650x295 | 230V1N~ 2 kW | GN1/1-150, infrapunalämmitin | 840 |



OPC64E



OB64E



OSP64E

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| OGCG Liharitilä | 4391574 | 330x580 | laavakiviparilaan, rst | 257 |
| OGCGG40 Liharitilä | 4391576 | 330x580 | laavakiviparilaan, valuteräs | 215 |
| OGCGG80 Liharitiläpari | 4391578 | 2x 330x580 | laavakiviparilaan, valuteräs | 370 |
| OCCP Pastakori | 4391580 | 145x310x125 | | 63 |
| OC-1M Rasvakeittimen kori | 4391582 | 200x280x115 | OF64G8 ja OF66G8 | 79 |
| OC-1/2M Rasvakeittimen kori | 4391584 | 100x280x115 | OF64G8 ja OF66G8 | 63 |
| ONC-1M Rasvakeittimen kori | 4391586 | 175x300x105 | OF64ERP ja OF66ERP | 79 |
| ONC-1/2M Rasvakeittimen kori | 4391588 | 85x300x105 | OF64ERP ja OF66ERP | 63 |



Avojalusta

| Jalustat | Koodi | Mitat mm | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| OBV64 Avojalusta | 4391590 | 400x535x600 | | 289 |
| OBV66 Avojalusta | 4391592 | 600x535x600 | | 315 |
| OBV67 Avojalusta | 4391594 | 700x535x600 | | 394 |
| OBV68 Avojalusta | 4391596 | 800x535x600 | | 436 |
| OBV610 Avojalusta | 4391598 | 1000x535x600 | | 467 |
| OP40D/S Jalustan ovi | 4391600 | 400x21x422 | OBV64 jalustaan, 2 kpl OBV68 jalustaan | 100 |
| OP60D/S Jalustan ovi | 4391602 | 600x21x422 | OBV66 jalustaan | 110 |
| OP70D/S Jalustan ovipari | 4391604 | 2x 350x21x422 | OBV67 jalustaan | 194 |
| OR40 Jalustan hylly | 4391606 | 400x535x350 | hylly OBV64 jalustaan, 2 kpl OBV68 jalustaan | 68 |
| OR60 Jalustan hylly | 4391608 | 600x535x350 | hylly OBV66 jalustaan | 84 |
| OR70 Jalustan hylly | 4391610 | 700x535x350 | hylly OBV67 jalustaan | 100 |
| OCS40 Vetolaatikosto | 4391614 | | 2 vetolaatikkoa avojalustaan | 138 |
| OCS60 Vetolaatikosto | 4391616 | | 2 vetolaatikkoa avojalustaan | 562 |
| OCGN Liitosrima | 4391612 | | liitosrima laitteiden liittämiseen | 21 |

# Kun laatu on tärkein kriteeri

Kun tehokkuus, toimivuus, hygienia ja kokonaisvaltainen huippulaatu ovat tärkeimmät kriteerit, **Metos System AM** on oikea valinta keittiön sydämeksi.

Metos System AM -yksiköt tehdään laadusta tinkimättä, vain parhaita komponentteja ja materiaaleja käyttäen. Kestävyys, luotettavuus ja ylläpidon helppous on otettu huomioon jokaisessa yksityiskohdassa.

Saareke voidaan rakentaa täysin keittiön tarpeiden mukaan. Siihen voidaan integroida kaasu-, sähkö- tai induktiokeittopaikkoja, pariloita, rasvakeittimiä, vesihauteita, lähes mitä vain. Saareke voi seistä omilla jaloillaan, sokkelin päällä, olla kiinnitettynä seinään tai jopa kattoon. Myös värit voidaan valita muun keittiön värimaailmaan sointuvaksi.

*Asiakkaille, joille vain paras on kyllin hyvää –*
*Metos System AM 700/900*





# METOS SYSTEM AM -RAVINTOLASARJAT











# Modulaarinen ja muunneltava Metos System Chef 850











**Metos System Chef 850** sarjan modulaarisuus ja täydellinen muunneltavuus mahdollistavat keittolinjan muuttamisen tarpeen mukaan esimerkiksi paikan vaihtuessa.

### Hygienia ja puhdistaminen

Ainutlaatuinen muotoilu ja patentoitu liitosratkaisu tekee rakenteesta lähes saumattoman ja takaa helpon puhdistettavuuden.

### Vankka rakenne

Rakenteellinen innovaatio: Tukiranka on rei'itetty rakenteen keventämiseksi ja vahvistamiseksi. Ainutlaatuinen suunnittelu: Termoelementit on yksittäin kiinnitetty alumiinirunkoon – helppo vaihtaa. Vaikka yksi elementti lakkaa toimimasta, muut toimivat itsenäisesti.

### Joustavuus

Chef 850 tarjoaa ratkaisun mihin tahansa kohteeseen tai vaatimustasoon. Valikoimasta löytyy vaihtoehtoja ja kaikki laitteet sopivat saumattomasti yhteen.

### Klassinen design

Huippuluokan muotoilu, älykäs teknologia, laadukas tuotantoprosessi, parhaat materiaalit ja komponentit ja vuosikymmenten kokemus tuottavat ajattoman laatukeittiön.

### Vankka

*Oikeat materiaalit ja materiaalin paksuudet ovat olennainen osa laatua.*

### Hygieeninen

*Vedetyt saumattomat altaat takaavat helpon puhdistamisen ja hyvän hygienian.*

### Joustava

*Erilaisia yksiköitä on valtava valikoima, jotta jokainen keittiö voidaan rakentaa tarpeita vastaavaksi ja vielä muuttaa tarvittaessa.*

### Helppo huoltaa

*Huoltokustannukset vähenevät kun tärkeimmät komponentit ovat helposti edestä saavutettavissa.*



# METOS SYSTEM CHEF 850

| Liedet | | Koodi | Mitat mm | Liitäntä | Jalusta | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8EHUBO/40 | 2 levyä | 4243100 | 400x850x900 | 400V3N~ 6,0 kW 10A | avojalusta | 4022 |
| 8EHUBO/80 | 4 levyä | 4243102 | 800x850x900 | 400V3N~ 12,0 kW 16A | avojalusta | 6101 |
| 8EHUBE/80 | 4 levyä | 4243104 | 800x850x900 | 400V3N~17,0 kW 32A | sähköuuni 5,0 kW | 8442 |
| 8CHTUBO/40 | Keraaminen, 2 levyä | 4243106 | 400x850x900 | 400V3N~ 8,0 kW 16A | avojalusta | 5366 |
| 8IHF2UBO/50 | Induktio, 2 levyä | 4243110 | 500x850x900 | 400V3N~ 10,0 kW 16A | avojalusta | 11235 |
| 8IHF4UBO/80 | Induktio, 4 levyä | 4243112 | 800x850x900 | 400V3N~ 20,0 kW 32A | avojalusta | 17010 |
| 8GHUBO/40 | 2 levyä | 4243140 | 400x850x900 | kaasu 10,5 kW | avojalusta | 3056 |
| 8GHUBO/80 | 4 levyä | 4243142 | 800x850x900 | kaasu 21,0 kW | avojalusta | 4945 |
| 8GHUBE/80 | 4 levyä | 4243152 | 800x850x900 | kaasu 21,0 uuni 400V3N~ 5,0 kW | sähköuuni 5,0 kW | 7592 |
| 8GHUBG/80 | 4 levyä | 4243154 | 800x850x900 | kaasu 27,1 kW | kaasu-uuni 6,1 kW | 7214 |

| Parila | | | Mitat mm | Liitäntä | Jalusta | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8EBPUBO/40-L | sileä | 4243160 | 400x850x900 | 400V3N~ 5,0 kW 10A | avojalusta | 4032 |
| 8EBPUBO/40-R | uritettu | 4243162 | 400x850x900 | 400V3N~ 5,0 kW 10A | avojalusta | 4085 |
| 8EBPUBO/40-C | sileä * | 4243164 | 400x850x900 | 400V3N~ 5,0 kW 10A | avojalusta | 4547 |
| 8GBPUBO/40-L | sileä | 4243188 | 400x850x900 | kaasu 6,2 kW | avojalusta | 3728 |
| 8GBPUBO/40-R | uritettu | 4243190 | 400x850x900 | kaasu 6,2 kW | avojalusta | 3833 |
| 8GBPUBO/40-C | sileä * | 4243192 | 400x850x900 | kaasu 6,2 kW | avojalusta | 4610 |
| | *kiillotettu teräs 3 mm | | | | | |

| Lämpöhaude | | Mitat mm | Liitäntä | Jalusta | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 8EBMUBO/40 | 4243256 | 400x850x900 | 230V1N~ 2,0 kW 10A | avojalusta | 3339 |
| 8EBMUBW/40-T | 4243252 | 400x850x900 | 230V1N~ 2,0 kW 10A | lämpökaappi | 4316 |

| Työtaso | | | Mitat mm | Liitäntä | Jalusta | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8ATUBO/40 | Työtaso | 4243304 | 400x850x900 | - | avojalusta | 1838 |
| 8ATLUBO/40 | Työtaso laatikolla | 4243310 | 400x850x900 | - | avojalusta ja laatikko | 2258 |

| Rasvakeitin | | Mitat mm | Liitäntä | Allas | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 8EF1/40 | 4243120 | 400x850x900 | 400V3N~ 7,5 kW 16A | 1 x 7,5 ltr. | 4818 |
| 8EF1/50 | 4243122 | 500x850x900 | 400V3N~ 15,0 kW 32A | 1 x 15 ltr. | 5208 |
| 8EF2/50 | 4243124 | 500x850x900 | 400V3N~ 15,0 kW 32A | 2 x 7,5 ltr. | 6731 |

| Pastakeitin | | Mitat mm | Liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| 8EUK/40 | 4243134 | 400x850x900 | 400V3N~ 8,0 kW 16A | 4158 |
| 8GUK/50 | 4243136 | 500x850x900 | kaasu 12,0 kW | 4620 |



Liesi 8EHUBO/80



Rasvakeitin 8EF2/50



Pastakeitin 8EUK/40

# METOS HI5 -MONITOIMILAITE



**Metos HI5 -monitoimilaite** soveltuu useaan tarpeeseen keittiöissä. Metos HI5 -monitoimilaitetta on helppo oppia käyttämään ja ohjelmoimaan. Laitteessa on valmiina jopa 300 ohjelmaa ja prosessia nopeuttamaan työtä keittiössä ja lisäämään tehokkuutta.

HI5:n ennakoivan näytön grafiikat tekevät käytöstä yksinkertaista. Näyttö ohjaa käyttäjää eri toiminnoissa tekstein ja kuvin, mikä tekee valinnoista helppoa ja nopeaa.

Yksi laite hallitsee monipuolisesti erilaisia edistyneitä teknologioita, jotka auttavat parhaaseen lopputulokseen keittiössä.

Pikajäähdytys ja pikapakastus voidaan ajastaa parhaiten sopivaan aikaan. Sulatustoiminto sulattaa pakasteet hallitusti HACCP-säännösten mukaan. Nostatustoiminnossa voidaan säätää lämpötila, kosteus ja aika. Matalalämpökypsennys säilyttää ja parantaa ruoan makua ja laatua.

Nämä ominaisuudet sallivat raaka-aineiden varastoinnin, antavat joustavuutta valmistukseen ja tarjoavat asiakkaille juuri sitä mitä he toivovat – tuoreena ja vasta valmistettuna.

***Pikajäähdytys***
*Pikajäähdytyksen avulla voidaan valmistus tehdä sopivimpaan aikaan aiemmin ja parantaa tuottavuutta. Maku, ulkonäkö ja laatu säilyvät. Ei painohävikkiä eikä kontaminaatioriskejä.*

***Pikapakastus***
*Raaka-aineet voidaan hankkia silloin kun ne ovat parhaimmillaan ja tuoreita. Asiakkaille voidaan tarjota juuri sitä mitä he toivovat – tuoreena ja vasta valmistettuna.*

***Sulatus***
*Hallittu sulatus säilyttää raaka-aineen aistinvaraiset ominaisuudet ja vähentää hävikkiä.*

***Matalalämpökypsennys***
*Matalalämpökypsennyksessä säilyy ruoan maku, tuoksut, pehmeys ja mehukkuus.*

***Nostatus***
*Nostatuksen voi suorittaa aina vasta hetkisen ennen tarvetta ja tarjota asiakkaalle vastapaistettua ja tuoksuvaa leivonnaista.*



# METOS HI5 -MONITOIMILAITE

Metos HI5 -monitoimilaitteessa on valmiina jopa 300 ohjelmaa ja prosessia, joita voidaan muokata ja tannentaa. Näyttö kertoo ohjelman vaiheen. 11 kielivaihtoehtoa. Näyttö ohjaa käyttäjää tekstein ja kuvin, mikä tekee valinnoista yksinkertaisen nopeaa.

Metos HI5 -monitoimilaitteesiin sopivat GN1/1-astiat tai 600x400 mm leipomopellit, paitsi F534TS-malli on GN2/1-astioille. Kaikkissa malleissa on sisälämpömittari neljällä mittauspisteellä.

Metos HI5 -monitoimilaite on ruostumatonta terästä sisältä ja ulkoa. Sisäkulmat on pyöristetty puhdistettavuuden vuoksi. Johteet voidaan irrottaa puhdistamista varten. Kammion pohjassa on viemäröinti puhdistusvesiä varten.

Säädettävät jalat ovat ruostumatonta terästä. Oikeakätinen ovi, joka pysyy auki avauskulman ollessa yli 100°. Oven tiiviste on helppo vaihtaa.

Ilmoitetut kg-kapasiteetit on mitattu käyttöohjeen suositusten mukaisesti tehdyllä perunamuusitäytöksellä (GN 1/1-40-astia, kerrospaksuus 25 mm). Todellinen kapasiteetti riippuu mm. jäähdytettävästä tuotteesta, kerrosvahvuudesta, täyttötavasta, johdevälistä ja astiasta.

Lämpötila-alue on –40...+85°C.






| *Metos HI5 -monitoimilaite* | *Koodi* | *Jäähdytys/pakastus kapasiteetti kg** | *Kapasiteetti GN1/1-40* | *Kapasiteetti GN1/1-65* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *F506TS* | *4240350* | *18/12* | *6* | *4* | *790 x 720 x 850* | *230V 1N~ 0,5 kW 10A* | *7867* |
| *F512TS* | *4240352* | *25/16* | *12* | *7* | *790 x 820 x 1320* | *230V 1N~ 1,4 kW 10A* | *10189* |
| *F517TS* | *4240354* | *36/24* | *17* | *10* | *790 x 820 x 1800* | *400V 3N~ 3,2 kW 10A* | *12275* |
| *F523TS* | *4240356* | *55/36* | *23* | *14* | *790 x 820 x 1950* | *400V 3N~ 4,5 kW 10A* | *12795* |
| *F534TS* | *4240358* | *72/48* | *17 GN2/1-40* | *10 GN2/1-65* | *1100 x 1050 x 1800* | *400V 3N~ 6,0 kW 16A* | *19715* |

**Jäähdytyskapasiteetti ilmoitettu +90...+3 °C 90 min, pakastuskapasiteetti +90... -18 °C 240 min.*

*Ilmoitetut kapasiteetit kg/h ovat ohjearvoja, eivätkä ole saavutettavissa kaikilla ruoka-aineilla eikä kaikissa olosuhteissa.*

# METOS-RASVAKEITTIMET, LATTIAMALLIT

**Metos EVO -rasvakeittimet** ovat tarkoitettu ammattimaiseen, pakastettujen tuotteiden jatkuvaan syväpaistoon. Tarkan lämpötilaohjauksen ja tehokkaiden sähkövastusten ansiosta öljyn lämpötila palautuu takaisin lähtölämpötilaan ennen kuin paistoaika on päättynyt. Valikoimaan kuuluu kaksi rasvakeitinperhettä; mekaanisella ja elektronisella ohjauksella toimivat, joista kaikkiin malleihin on saatavana öljypumppu ja korihissi (ei malliin 200T) lisävarusteena.



*Metos EVO-250T* *Metos EVO VC-250T*

- *valmiustilan lämpötila valittavissa*
- *paistoallas on saumaton, kylmävyöhykkeellä varustettu, syvään vedettyä ruostumatonta terästä*
- *kaikissa malleissa vakiona öljyä säästävä hidas lämmitysjakso*
- *termoelementti ylläpitää öljyn lämpötilaa tarkasti ±2°C tarkkuudella*
- *mekaanisesti toimivien rasvakeittimien lämpötilan säätöalue syväpaistossa 130-190°C, 5°C välein*
- *elekronisesti ohjatussa rasvakeittimessä on digitaalinen näyttö ja pikavalintanäppäimet neljälle ohjelmalle*
- *sähkötehon ja öljyn määrän 1:1-suhde takaa nopean öljyn lämmön palautumisen ja jatkuvan paistomahdollisuuden*
- *öljypumpun avulla öljyn suodatus voidaan suorittaa 175°C lämpötilassa 5 minuutissa ja näin pidentää öljyn käyttöikää*
- *ohjelmapainike käynnistää ajastimen, laskee keittokorin ja syöttää täyden sähkötehon lämmitysvastuksille*
- *hygieninen ja kestävä rakenne ruostumatonta terästä AISI 18/10*
- *alakaapissa sijaitsevat suodatussihti ja öljyallas helpottavat puhdistusta*
- *jalat ovat korkeussäädettävissä*
- *kotelointiluokka IPX5*

| Mekaaninen ohjaus | Koodi | Max. öljy-tilavuus l | Kapasit. kg/h | Korit kpl | Ulkomitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EVO-200T | 4153972 | 8 | 26 | 1 | 200x600x900 | 400V 3N~ 11kW 16A | 3203 |
| EVO-400T | 4153973 | 18 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 4830 |
| EVO-2200T | 4153974 | 2 x 8 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 5471 |
| EVO-250T/P | 4153975 | 10 | 26 | 1 | 250x600x900 | 400V 3N~ 11kW 16A | 5219 |
| EVO-400T/P | 4153976 | 18 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 6647 |
| EVO-2200T/P | 4153977 | 2 x 8 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 7287 |
| **Elektroninen ohjaus** | | | | | | | |
| EVO VC-250T | 4153980 | 10 | 26 | 1 | 250x600x900 | 400V 3N~ 11kW 16A | 4715 |
| EVO VC-400T | 4153981 | 18 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 6563 |
| EVO VC-2200T | 4153982 | 2 x 8 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 8012 |
| EVO VC-250T/P | 4153983 | 10 | 26 | 1 | 250x600x900 | 400V 3N~ 11kW 16A | 6531 |
| EVO VC-400T/P | 4153984 | 18 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 8369 |
| EVO VC-2200T/P | 4153985 | 2 x 8 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 9818 |
| EVO VC-250T/P/L | 4153986 | 10 | 26 | 1 | 250x600x900 | 400V 3N~ 11kW 16A | 7938 |
| EVO VC-400T/P/L | 4153987 | 18 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 11340 |
| EVO VC-2200T/P/L | 4153988 | 2 x 8 | 52 | 2 | 400x600x900 | 400V 3N~ 22kW 32A | 12810 |

*P=öljypumppu L=korihissi*
*Saatavana myös drop-in -mallit.*

| Paistokorit | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| EVO200, 400, 2200 | 4153990 | 160x270x135 | 179 |
| EVO250 | 4153991 | 205x270x135 | 191 |



# METOS-RASVAKEITTIMET, PÖYTÄMALLIT

**Metos Profi -rasvakeittimet** ovat elektronisella termoelementillä varustettuja keittiön peruskeittimiä. 12-asentoisella valintapyörällä valitaan öljyn lämmitysjakso ja paistolämpötilat 5°C:een välein, 150°C...190°C. Termoelementti ylläpitää öljyn lämpötilaa ±2°C tarkkuudella. Rasvakeitin on rakenteeltaan ruostumatonta terästä. Profi 8- ja Profi 10 -malleissa on vakiona kaksi keittokoria. Toimitukseen kuuluu altaan kansi sekä altaan tyhjennyshana.

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

| Metos | Koodi | Til. l | Kapasit. kg | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Profi Plus 6 | 4154050 | 7 | 14 | 270x475x300/456 | 400V 3N~ 4,6kW 10A | 1555 |
| Profi Plus 8 | 4154054 | 9,5 | 22 | 360x475x300/456 | 400V 3N~ 6,9kW 10A | 1702 |
| Profi Plus 10 | 4154058 | 15 | 25 | 540x475x300/456 | 400V 3N~ 9,2kW 25A | 2152 |
| Suodatussihti | 4172380 | konepesun kestävä, varustettu kahvalla | | | | 194 |



Metos Profi Plus 6 -rasvakeitin



Metos Frygo -rasvakeitin

**Metos Frygo -rasvakeitin** on keittiön tehokas peruskeitin. Öljyn lämpötilan säätö 50°C...190°C. Korin koko on 250x270x140 mm. Rasvakeitin on rakenteeltaan ruostumatonta terästä. Toimitukseen kuuluu altaan kansi sekä altaan tyhjennyshana.



Metos Profi Plus 10 -rasvakeitin

| Metos | Koodi | Tilavuus l | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Frygo EF-BA | 4154070 | 11 | 360x473x320 | 400V 3N~ 8,1kW 16A | 956 |

Pienet **Metos ECO -rasvakeittimet** on tarkoitettu kioski- tms. käyttöön. Keitin vie vähän tilaa ja se on helppo puhdistaa. Vastuselementti ja allasosa irtoavat nostamalla. Allas voidaan pestä koneessa. Toimitukseen kuuluu myös altaan kansi. Rakenne kauttaaltaan ruostumatonta terästä, ohjausyksikön kotelo kovamuovia. ECO-malleissa on kromattu paistokori. Pistokeliitäntä.

| Metos | Koodi | Tilavuus l | Kapasit. kg | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FT4 Eco | 4172420 | 4 | 6 | 203x375x295 | 230V 1~3,2kW 16A | 397 |
| FT6 Eco | 4172422 | 5 | 7 | 254x375x295 | 230V 1~3,2kW 16A | 456 |



Metos FT6 Eco -rasvakeitin

# METOS-MUNKINKEITIN

**Metos-munkinkeittimen** paistokorin reunoissa on suuret tartuntakahvat. Paistokorin valutustaso on vakiona vasemmalla puolella, saatavissa myös oikealle puolelle tai laitteen taakse. Keittimessä on tarkka mikroprosessoriohjain ja lämpötilan näyttö.

Munkinkeittimen sivussa on poistohana rasvalle. Yhtenäinen kauttaaltaan ruostumatonta terästä oleva rakenne on helppo pitää puhtaana. Munkinkeitin on asennettava ruostumattomalle jalustalle tai pöytätasolle.



*Metos-munkinkeitin toimitetaan altaan kannella ja kahdella paistokorilla.*

| Metos | Koodi | Kapasiteetti/h | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| TK-T01 | 4000111 | 240 kpl | 675/1210x480x270 | 400V3N~ 4,5kW 10A | 4444 |

# METOS-RASVAKEITTIMET, F5




OFE512

**Metos F5 -rasvakeittimien** kehittynyt teknologia lisää paistoöljyn käyttöikää ja vähentää merkittävästi öljyn kulutusta. Paistoaltaat ovat suhteellisen pieniä ja niissä voidaan paistaa sama määrä lähes 40% vähemmässä öljyssä kuin suuremmassa altaassa. Sensorit valvovat öljyn määrää ja lisäävät automaattisesti öljyä alakaapissa olevasta tuoreöljysäiliöstä. Automaattisesti tapahtuva öljyn määrän kontrolli vähentää jäteöljyn määrää ja öljyn kulutusta. Kosketusnäyttö kertoo kun on aika suodattaa altaan öljy ja opastaa käyttäjää käynnistämään öljynsuodatuksen. Öljy suodatetaan kuumana alle kolmessa minuutissa, muiden altaiden ollessa samanaikaisesti edelleen käytössä. F5-sarjan rasvakeittimet ovat hetkessä valmiita uudestaan käyttöön. ENERGY STAR® -merkintä kertoo, että laitteen energiatehokkuus on yli 85 prosenttia.

Mallistossa on 1 ja 2 -altaiset keittimet jaetulla altaalla, automaattisella korihissillä tai ilman. Saatavana myös 3 ja 4 -altaiset mallit kokonaisella tai jaetulla altaalla sekä sarjaan sopivat lämpösäilytyskalusteet.



***Tärkeimmät ominaisuudet***
- *Kuluttaa 40% vähemmän öljyä*
- *Automaattiset sensorit valvovat öljyn määrää ja lisäävät öljyä tarvittaessa*
- *Tankit voidaan suodattaa erikseen eri aikaan*
- *Tyhjennyshanan aukaisu kätevästi edestä*
- *Murujen ja jäämien nopea suodatus*
- *Öljy suodatetaan kuumana alle 3 minuutissa*
- *Ruostumattomat teräsaltaat*
- *Lämpötila säilyy tasaisena*
- *Jaettu allas*
- *Korihissi nostaa ja laskee korit automaattisesti*
- *Saranoidut lämpöelementit helpottavat altaan puhdistusta*
- *99 ohjelmapaikkaa*
- *7" värillinen kosketusnäyttö*
- *Energiansäästötila ja öljynlämmitystila*
- *Laitteen päivitys, ohjelmien siirto ja huoltotoiminnot kätevästi WiFi:n tai USB:n kautta*
- *4 jykevää pyörää, 2 jarrulla*

***Toimitukseen sisältyy***
- *2 puolikoria / allas*
- *1 koriteline / allas*
- *Työkalu termoelementin nostamiseen*
- *Tuoreöljysäiliö*
- *Altaiden kannet*

***Lisävarusteet***
- *FDS 210 -ranskanperuna-asema*
- *ODS 300 -jäteöljysäiliö*
- *SmartFilter™ -suodattimet*
- *SmartFilter™ -suodatinpaperit*

| Rasvakeitin F5 | Altaan tilavuus l | Altaat | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OFE511 | 14 | 1 | 465x849x1184 | 400V 3N~ 17kW 25A | tarjoushinta |
| OFE511 korihissillä | 14 | 1 | 465x976x1184 | 400V 3N~ 17kW 25A | tarjoushinta |
| OFE512 | 2x14 | 2 | 820x849x1184 | 400V 3N~ 34kW 50A | tarjoushinta |
| OFE512 korihissillä | 2x14 | 2 | 820x976x1184 | 400V 3N~ 34kW 50A | tarjoushinta |




*Kuvin havainnollistettu kosketusnäyttö jakautuu korien määrän mukaan*




*Öljyn suodatuksen hälytys*



*Jaettu allas, rasvakeittimet saatavana myös yhtenäisellä altaalla*

# METOS-PAINERASVAKEITTIMET

**Metos PFE 500** -painerasvakeittimen avulla voidaan kypsentää alemmilla öljylämpötiloilla kuin perinteisesti avorasvakeittimellä. Paine lukitsee ruoan luonnolliset aromit ja ravinteet tuotteen sisälle ja ylimääräisen paistoöljyn ulkopuolelle – näin saavutetaan parempi maku ja terveellisemmin paistettu tuote. Pienemmät öljyn lämpötilat, vähemmän vapautunutta kosteutta ja vähäinen altistuminen ilmalle, nämä kaikki ominaisuudet ylläpitävät öljyn laatua ja lisäävät öljyn käyttöikää. Nopea öljylämpötilan palautuminen ja nopea suodatus vähentävät öljyn lämpötilan heilahteluja, jotka kiihdyttävät öljyn hajoamista. Nopeammat käyttöajat säästävät myös energiaa. Alhaisemmat lämpötilat yhdistettynä erittäin tehokkaaseen lämmönsiirtoon vähentävät energian kulutusta. Tuloksena on mehukas ja maistuva tuote.

- *Paineentasausventtiili*
- *10 ohjelmoitavaa ohjelmapaikkaa PFE 500-8000*
- *2 ohjelmoitavaa ohjelmapaikkaa PFE 500-1000*
- *Sisäänrakennettu suodatinjärjestelmä, helppo puhdistus*
- *Allas ruostumatonta terästä, kypsentää tasaisesti*
- *Nopeampi kypsennys, öljyn ikä pitenee, tasainen laatu ja rakenne kerta toisensa jälkeen*



*PFE 500*

| *Painerasvakeitin* | *Koodi* | *Tankin tilavuus l* | *Kerta-täytös kg* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *PFE 500-1000* | *4206370* | *25* | *6,4* | *483x990x1219* | *400V 3N~ 13,5kW 32A* | *tarjoushinta* |
| *PFE 500-8000* | *4206374* | *25* | *6,4* | *483x990x1219* | *400V 3N~ 13,5kW 32A* | *tarjoushinta* |

*Kolminkertaistaa öljyn käyttöiän!*

**Metos Velocity** -painerasvakeitin on suunniteltu vähentämään suuritehoisen paistamisen kustannuksia. Velocity PXE-100 -rasvakeitin kypsentää 8 pilkottua luullista broileria yhdellä kerralla – alan suurimmalla paineella. Öljysäiliön koko on 38 litraa. Kylmävyöhykettä ei tarvita. Täysin automaattinen suodatusjärjestelmä suodattaa öljyn jokaisen kypsennysjakson jälkeen ja poistaa ruoka-aineosat. Siihen mennessä, kun seuraava kuorma kanaa on valmiina, myös rasvakeitin on valmiina. Jatkuva paistaminen ja suodattaminen kuluttavat öljyä. Öljytason anturit vahtivat, että tuoretta öljyä lisätään automaattisesti öljysäiliöstä aina, kun sitä tarvitaan.

- *Automaattinen öljyn suodatus joka käytön jälkeen*
- *Yksinkertainen painelukitus*
- *Ohjauspaneeli isolla näytöllä, 50 ohjelmapaikkaa, laajennettavissa 160 paikkaan*
- *Ergonominen: matala kansi, helpompi täyttö ja kannen lukitus*
- *Kypsentää 11 kg kanaa kerralla 25% vähemmässä öljyssä*



*Velocity PXE-100*

| *Painerasvakeitin* | *Koodi* | *Tankin tilavuus l* | *Kerta-täytös kg* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Velocity PXE-100* | *4206390* | *38* | *11* | *610x1041x1575* | *400V 3N~ 17kW 32A* | *tarjoushinta* |







# METOS-LÄMPÖSÄTEILIJÄT

**Metoksen Glo-Ray -infrapunalämpösäteilijät** säilyttävät lämpimän ruuan lämpötilan turvallisella lämpötila-alueella koko tarjoiluajan. Ruoka säilyy mehukkaana, ei kuivu eikä kypsy lämpösäilytyksen aikana. Erittäin tukeva alumiinirunkorakenne takaa pitkän ja turvallisen käyttöiän.

- *säilyttää tuotteen tuoreuden ja lämpötilan*
- *tasainen lämpötilajakauma, ei kylmiä kohtia*
- *heijastinpinta ei mustu, kohdistaa lämpösäteet tehokkaasti ruokaan*
- *turvaritilä suojaa vahingoilta*
- *lämpöeristetty runko minimoi lämpösäteilyn ympäristöön*
- *tukeva alumiinirunkorakenne on kestävä mutta kevyt, eikä notku*
- *pituudet 457 mm – 2438 mm*
- *on/off-kytkin valolle ja lämmölle*
- *johto pistokkeella (ei D-mallissa)*
- *D-malli: leveä, kaksi säteilijää rinnan*
- *CE-malli: lämpötilan säätö*

*Lämpösäteilijät voidaan kiinnittää ketjuilla, kulmatuella tai vastaavilla vaijereilla. Myös erilaisia pöytäjalustaratkaisuja saatavilla.*



*GRAH-mallissa on yksi säteilijä.*



*GRAHL-mallissa on yksi säteilijä ja valo.*



*GRAHL-D mallissa on kaksi säteilijää ja valo keskellä.*

| Glo-Ray kapea | Koodi | Lamput | Mitat mm | Sähköliitäntä 230V | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Grah-18 | 4181140 | – | 457x152x64 | 0,35kW 6A | 306 |
| Grah-30 | 4181144 | – | 762x152x64 | 0,66kW 6A | 358 |
| Grah-30 CE* | 4181030 | – | 762x152x64 | 0,66kW 6A | 397 |
| Grah-42 | 4181148 | – | 1067x152x64 | 0,595kW 6A | 397 |
| Grah-42 CE* | 4181032 | – | 1067x152x64 | 0,595kW 6A | 436 |
| Grah-60 | 4181152 | – | 1524x152x64 | 1,4kW 6A | 467 |
| Grah-72 | 4181156 | – | 1829x152x64 | 1,725kW 10A | 540 |

*malli lämpötilan säädöllä

| Glo-Ray kapea, valolla | Koodi | Lamput | Mitat mm | Sähköliitäntä 230V | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Grahl-18 | 4181160 | 2 | 457x229x64 | 0,47kW 6A | 481 |
| Grahl-30 | 4181162 | 2 | 762x229x64 | 0,78kW 6A | 522 |
| Grahl-30 CE* | 4181040 | 2 | 762x229x64 | 0,78kW 6A | 588 |
| Grahl-42 | 4181164 | 3 | 1067x229x64 | 1,13kW 6A | 653 |
| Grahl-42 CE* | 4181042 | 3 | 1067x229x64 | 1,13kW 6A | 657 |
| Grahl-60 | 4181166 | 5 | 1524x229x64 | 1,7kW 10A | 973 |
| Grahl-72 | 4181168 | 6 | 1829x229x64 | 2,085kW 10A | 999 |

*malli lämpötilan säädöllä

| Glo-Ray leveä, valolla | Koodi | Lamput | Mitat mm | Sähköliitäntä 230V | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Grahl-18D | 4181190 | 2 | 457x381x64 | 0,82kW 6A | 791 |
| Grahl-30D | 4181192 | 2 | 762x381x64 | 1,44kW 10A | 908 |
| Grahl-42D | 4181194 | 3 | 1067x381x64 | 2,08kW 10A | 1091 |
| Grahl-60D | 4181196 | 5 | 1524x381x64 | 3,1kW 16A | 1394 |

| Kiinnitys | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Riippuketju 1 m | 4181000 | | 17 |
| Kulmatukipari | 4181010 | 152x25x60 | 41 |
| Pöytäjalusta CL13 | 4181012 | 311x343 | 114 |
| Pöytäjalusta TL13 | 4181014 | 305x343 | 265 |
| Pöytätukipari ATL rst * | 4181020 | 28x254-356 säädettävä | 204 |
| Pöytätukipari NTL14 alu * | 4181022 | 30x356 | 96 |
| Pleksinen pisarasuoja 238 * | 4181024 | syvyys 238 mm | **56 |
| Pleksinen pisarasuoja 356 * | 4181026 | syvyys 356 mm | **110 |

** tehdasasennus* ***hinta per 305 mm*



*CE-malleissa on lämpötilan säätö, muissa on/off-kytkin.*



KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

# METOS-LÄMPÖLAMPUT

**Metos-lämpölamppuja** on saatavilla useilla eri varjostinmalleilla, -väreillä sekä kiinnitystavoilla. Lämpölamput ovat osa avokeittiön ja ravintolasalin sisustusratkaisua. Lamput voi varustaa myös tavallisella polttimolla. Lämpösäilytykseen lamput on varustettu 250 watin infrapunapolttimoilla, mikä pitää kohdeannoksen hyvin tuoreena ja lämpimänä. Punainen tai valkoinen valo. Asennus 25-45 cm ruoan yläpuolelle. Varjostimen materiaali anodisoitu alumiini.



*Alumiini* *Musta* *Kromi* *Lakkamusta*

| *Lämpölamppu* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä 230V* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *1224-HSA alumiini* | *4231710* | *Ø 180mm * 880-1960* | *0,25kW 6A* | *408* |
| *1224-HSS musta* | *4231712* | *Ø 180mm * 880-1960* | *0,25kW 6A* | *406* |
| *1224-HSC kromi* | *4231714* | *Ø 180mm * 880-1960* | *0,25kW 6A* | *448* |
| *1224-HSSL lakkamusta* | *4231716* | *Ø 180mm * 880-1960* | *0,25kW 6A* | *448* |

*Lisää malleja netissä, kysy myös muita malleja.*



# METOS WINSTON -LÄMPÖSÄILYTYSLAITTEET

**Metos Winston -lämpösäilytysvetolaatikoissa** on elektroninen ohjausjärjestelmä, joka mahdollistaa tarkan kosteuden hallinnan ja lämpötilasäädön välille +32...+82˚C. Laatikon sulkemisen jälkeen laite palauttaa nopeasti oikeat säilytysolosuhteet. Selkeän käyttöpaneelin ansiosta laite on helppokäyttöinen. Tuotteen sisälämpötilaa ja kammion lämpötilaa säädetään erikseen. Kostutusallas täytetään manuaalisesti. Alhaalla laatikoston etuseinässä on altaalle tyhjennyshana. Helppo puhdistaa, rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Laatikot voidaan pinota päällekkäin. Säätöjalat 100 mm.

Laitteen mukana toimitetaan suositusajat ja -arvot yleisimpien tuotteiden lämpösäilytystä varten.

| Metos | Koodi | Kapasiteetti | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| HBB0D2 | 4172922 | 2xGN 1/1-150 | 630x780x650/750 | 230V1~1,44 kW 10A | 5765 |
| HBB0N2 | 4172928 | 2xGN 1/1-150 | 425x730x650/750 | 230V1~1,44 kW 10A | 5765 |



*Lämpösäilytyslaatikko HBB0D2*



*Lämpösäilytyskaappi HA4003*

**Metos Winston -lämpösäilytyskaapeissa** on elektroninen ohjausjärjestelmä, joka mahdollistaa tarkan kosteuden hallinnan ja lämpötilasäädön välille +32...+82˚C. Oven sulkemisen jälkeen laite palauttaa nopeasti oikeat säilytysolosuhteet. Selkeän käyttöpaneelin ansiosta laite on helppokäyttöinen. Tuotteen sisälämpötilaa ja kammion lämpötilaa säädetään erikseen. Johdeväli kaapissa on 89 mm. Kostutusallas täytetään manuaalisesti. Helppo siirtää juuri sinne missä tarvitaan. Alhaalla kaapin etuseinässä on altaalle tyhjennyshana. Helppo puhdistaa, rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Neljä kääntyvää pyörää, joista kaksi on lukittavaa. Kaapit voidaan pinota päällekkäin. Lisävarusteena kaappeihin saadaan molemminpuoleiset ovet läpiantoa varten sekä oviin lasi-ikkunat.

Laitteen mukana toimitetaan suositusajat ja -arvot yleisimpien tuotteiden lämpösäilytystä varten.

| Metos | Koodi | Kapasiteetti | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| HA4003 | 4172868 | 5xGN 1/1-65 | 505x688x859 | 230V1~1,65 kW 10A | 7050 |

*Läpiantomallit ja ikkunalla varustetut mallit tarjoushintaan.*

# METOS -LÄMPÖSÄILYTYSLAATIKOSTO

**Metos CDW-3N -lämpösäilytysvetolaatikoissa** on digitaalinen ohjaus ja lämpötilasäätö välille +30...+91°C. Laatikosto soveltuu tuotteille, joiden säilytys vaatii kuivaa lämpöä ja lempeää puhallusta. Kiertoilmapuhallus jakaa lämpötilan tasaisesti kaikkialle laatikoihin ja hyvä eristys pitää lämmön laatikoston sisällä. Kolme helposti liukuvaa vetolaatikkoa, joihin sopii GN1/1-100 -astiat. Rakenne on kokonaan ruostumatonta terästä. Laatikostossa on pyörät, joista kaksi on lukittavia.

| Metos | Koodi | Kapasiteetti | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Metos CDW-3N | 4172935 | 3xGN 1/1-100 | 420x774x762 | 230V1~0,93 kW 6A | 4973 |



*Lämpösäilytyslaatikosto CDW-3N*

# METOS-LÄMPÖTASO

**Metos-lämpötaso DCSB400** yhdellä tai kahdella lämpölampulla on komposiittikivimateriaalia, minkä päällä voi suoraan lämpösäilyttää ruoka-aineita. Tason lämpötilaa ohjataan termostaatilla. Lämpötason vakioväri tummanharmaa. Lämpölampun varjostimet on asennettu kiinteästi kivitasoon kiinni. Lamppujen vakioväri on antiikkipronssi. Lamppujen korkeuden säätöväli 356-660 mm. Lämpötasoissa on pisarasuoja, yhden lampun mallissa se on kaareva ja kahden lampun mallissa suora.

| *Lämpötaso* | *Koodi* | *Taso* | *Ulkomitat* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *DCSB400-R24-1* | *4181059* | *Ø609 mm* | *660x687x864-1168* | *230V1~0,58kW 6A* | *4254* |
| *DCSB400-3624-2* | *4181061* | *914x609 mm* | *911x610x864-1168* | *230V1~1,3kW 6A* | *6187* |



*Metos-lämpötaso DCSB400-3624-2*



*Metos-lämpötaso GRSSR20*

**Metos-lämpötaso GRSSR20** on erittäin vahvaa komposiittikivimateriaalia, minkä päällä voi suoraan lämpösäilyttää ruoka-aineita, esim. pizzoja, piiraita, pullia, croissanteja, yms tuotteita. Tason lämpötilaa ohjataan termostaatilla (+38°C...+93°C). Lämpötason sävyjä on neljä erilaista: harmaa, beige, musta, vihreä. Vakioväri on musta. Lämpölampun varjostin on asennettu kiinteästi kivitasoon kiinni. Lämpölamppu voidaan kytkeä päälle erillisellä kytkimellä tasosta riippumatta. Vakioväri on musta, mutta varjostinta saa myös muilla väreillä:  punainen, harmaa, valkoinen, sininen ja vihreä.

| *Lämpötaso* | *Koodi* | *Taso Ø* | *Ulkomitat* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *GRSSR20* | *4172946* | *508 mm* | *508x572x914* | *230V1~0,65kW 6A* | *1733* |

# METOS-LÄMPÖLASIKKO



*Metos-lämpölasikko UM50*

**Metos-lämpölasikko UM50** säilyttää pizzat, piirakat, pullat vastapaistetun laatuisina kostutusaltaan ja termostaatilla ohjatun lämpötilasäätimen (max. 95°C) avulla. Valaistu ja kolmelta sivulta ikkunalasilla ja ovella varustettu vitriini on houkutteleva heräteostojen aikaansaaja. UM50D ja UMO50D -mallit voidaan sijoittaa vaikka itsepalvelulinjastoon. Näissä malleissa on ovi myös asiakkaiden puolella. Kolmelle pyörivälle ritilähyllylle mahtuu kolme perhepizzaa halkaisijaltaan 37 cm.

Metos-lämpölasikko UMO50 sisältää myös paistouunin. Uuni soveltuu hyvin pannupizzan, piirakoiden, pullien, uuniperunoitten ja vastaavien tuotteiden paistamiseen. Uuniosa on hyvin lämpöeristetty, paistolämpötila voidaan säätää aina 250°C:een. Paistotason koko on 380 x 390 mm.

Lämpölasikko soveltuu myös muiden suolaisten sekä makeiden tuotteiden lämpösäilytykseen: esim. liha- ja karjalanpiirakat, uuniperunat, kananuggetit, croissantit, pullat.

| *Lämpölasikko* | *Koodi* | *Paino* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *UM50* | *4163585* | *37 kg* | *565x565x780* | *230V1~ 1,5 kW 10A* | *1355* |
| *UM50D* | *4163586* | *37 kg* | *565x565x780* | *230V1~ 1,5 kW 10A* | *1604* |
| *UMO50* | *4163588* | *50 kg* | *565x565x925* | *230V1~ 2,9 kW 16A* | *2209* |
| *UMO50D* | *4163589* | *50 kg* | *565x565x925* | *230V1~ 2,9 kW 16A* | *2195* |

# METOS-SALAMANTERIT

**Metos-salamanteri** gratinoi, lämpösäilyttää ja kuumentaa. Heatmaster-malleissa on portaaton korkeussäätö ja EB-450-mallissa yksi säädettävä lämpövyöhyke, EB-600 mallissa kaksi. Kaasumallissa OSG 200 on valittavana viisi korkeutta, kaksi säädettävää lämpövyöhykettä ja siinä on sivuseinät.

| *Metos* | *Koodi* | *Paistoala* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Heatmaster EB-450* | *4159907* | *440x320* | *450x500x450* | *230V1N~ 2,8 kW 16A* | *924* |
| *Heatmaster EB-600* | *4159909* | *590x320* | *600x500x450* | *400V3N~ 4,0 kW 10A* | *1145* |
| *Seinähylly S8* | *4159946* | | *620x600* | | *210* |



*Metos Heatmaster EB-600*

**Metos Hi-Touch salamanteriin** on mahdollisuus tallentaa kolme paisto-ohjelmaa, jotka on helposti valittavissa kosketuspaneelista. Ohjelma-toiminto mahdollistaa ensin ruoan paiston ja sen jälkeen säilytyksen halutussa lämpötilassa laitteeseen tallennetun ohjelman mukaan.

Astiantunnistustoiminto kytkee lämmitysvastukset automaattisesti päälle, kun astia asetetaan paistoritilälle. Poistettaessa astia paistoritilältä, lämmitys kytkeytyy pois päältä. Käyttäjän on mahdollista käynnistää tai sammuttaa laite milloin tahansa, muuttaa vastusten käyttötilaa tai säätää kypsennysaikoja perinteisesti ohjauspaneelista.



*Metos OSG200*




*Metos Hi-Touch ST30*

- *kolme infrapunalämmitysvastusta, joita voi käyttää samaan aikaan tai yksitellen*
- *paistoajan asetus 1...15 minuuttia, 15 sekunnin tarkkuudella*
- *digitaalinen näyttö näyttää jäljellä olevan paistoajan*
- *äänimerkki lämmitysajan päättymisestä*
- *portaaton korkeuden säätö*
- *vastuksien suojalasi helposti puhtaana pidettävä*

| *Metos* | *Koodi* | *Paistoala* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Hi-Touch ST30* | *4172737* | *560x358* | *570x580x520* | *400V3N~ 4,5 kW 16A* | *3109* |
| *Hi-Touch ST40* | *4172739* | *725x358* | *735x580x520* | *400V3N~ 5,3 kW 16A* | *3669* |



*Seinähylly S8*



# METOS-LEIVÄNPAAHTIMET

**Metos Rowlett -leivänpaahtimet** ovat perinteisellä nostomekanismilla varustettuja leivänpaahtimia. Rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Alaosassa on ulosvedettävä murulaatikko. Paahtimia on saatavana neljälle ja kuudelle viipaleelle. Vastaavat tuntitehot ovat noin 195 ja 290 viipaletta.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Rowlett 4 | 4153008 | 370x210x225 | 230V1~ 2,4 kW | 316 |
| Rowlett 6 | 4153103 | 460x210x225 | 230V1~ 3,0 kW | 363 |



*Metos Rowlett 6*

**Metos Pop-Up -leivänpaahdin** on perinteisellä nostomekanismilla varustettu leivänpaahdin. Rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Alaosassa on ulosvedettävä murulaatikko. Paahdin on neljälle viipaleelle, kaksi paahtoaluetta. Erillinen portaaton tehonsäätö kummallekin paahtoalueelle. Leipäaukon koko 32 x 140 x 114 mm, sopii myös sämpylöille. Valittavana yksi- tai kaksipuoleinen paahto.

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Pop-Up TPT-230-4 | 4000295 | 346x313x204 | 230V1~ 2,388kW 16A | 456 |




*Metos Pop-Up TPT-230-4*

**Metos OEK-425** -ratapaahtimessa on portaaton nopeuden säätö. Eristetty runkorakenne pitää ulkopinnan viileänä. Paahdetut leivät voidaan ottaa joko edestä tai takaa. Joko kaksipuoleinen tai yksipuoleinen paahto. Radan ja paahtopinnan etäisyyttä voi säätää. 420 paahtoleipää tunnissa. Paahdin on ruostumatonta terästä.

| Metos | Koodi | Kapasiteetti kpl/h | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| OEK-425 | 4117150 | 420 | 470x400x340 | 230V1~ 1,9kW 10A | 1061 |



*Metos OEK-425*

# METOS-SÄMPYLÄLÄMMITIN JA -PAAHTIMET

**Metos-sämpyläpaahdin TL5417** paahtaa sämpylän sisäpinnan rapeaksi sulkien pinnan huokoset. Keskellä olevan teflon-pinnotteisen paahtopinnan lämpötila on ohjattu termostaatilla, lämpötilaa voi säätää 0-300°C asteen välillä. Radan ja paahtopinnan etäisyyttä voi säätää 10 mm ja 35 mm välillä. Kapasiteetti max. 400 sämpylää tunnissa.

**Metos-sämpylälämmitin VSK10R** lämmittää ja pitää lämpimänä pussitetut sämpylät. Laatikkoon mahtuu n. 40 sämpylää.



*Metos-sämpyläpaahdin TL5417*

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| TL5417 | 4171784 | 270x380x530 | 230V1~2,1 kW 10A | 3633 |
| VSK10R | 4171794 | 250x520x300 | 230V1~0,35 kW 6A | 1060 |



*Metos-sämpylälämmitin VSK10R*



# METOS-PAINOPARILAT



Leveys 290 mm

**Metos-kontaktiparilat** on suunniteltu kioski-, kahvila- ja ravintolakäyttöön paninin, sandwichin, paahtoleivän yms. tuotteiden pariloimiseen. Valurautaiset parilatasot ovat uritettuja tai alaosa on sileä. Parilan edessä on irrotettava rasvakaukalo. Parilan yläle-vy on keskeltä akseloitu ja näin se antaa tasaisen painon koko parilointialalle. Rungon rakenne on ruostumatonta terästä. Lämpötila on säädettävissä termostaatilla, maksi-milämpö 300°C. Kaksiosaisissa on erilliset termostaatit molemmille osille. Avattuna korkeus 530 mm. Mukana teräsharja puhdistukseen.

| *Kontaktiparilat* | *Koodi* | *Parilointiala mm* | *Ulkomitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Uritettu* | *4000607* | *valurauta 220x230* | *290x370x210* | *230V1~ 1,8 kW* | *410* |
| *Uritettu + sileä* | *4000609* | *valurauta 220x230* | *290x370x210* | *230V1~ 1,8 kW* | *410* |
| *Uritettu* | *4000174* | *valurauta 340x230* | *430x370x210* | *230V1~ 2,2 kW* | *434* |
| *Uritettu + sileä* | *4000611* | *valurauta 340x230* | *430x370x210* | *230V1~ 2,2 kW* | *480* |

| *Kaksiosainen* | *Koodi* | *Paistopinta-ala mm* | *Ulkomitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Uritettu* | *4000613* | *valurauta 475x230* | *570x370x210* | *230V1~ 3,6 kW* | *718* |
| *Uritettu + sileä* | *4000614* | *valurauta 475x230* | *570x370x210* | *230V1~ 3,6 kW* | *718* |
| *Uritettu + sileä/ura* | *4000617* | *valurauta 475x230* | *570x370x210* | *230V1~ 3,6 kW* | *735* |



Leveys 430 mm

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!



Leveys 570 mm



Leveys 570 mm



Leveys 570 mm



# METOS-LAAVAKIVIGRILLI

**Metos Heidebrenner -grilleissä** on tehokkaat polttimet/vastukset ja aidot laavakivet. Laavakivet jakavat lämmön tasaisesti sulkien ruoan huokoset sekunneissa. Ravintoaineet, mehukkuus, maku ja paino säilyvät tuotteessa. Mallia on valmistettu samanlaisena jo 30 vuoden ajan – paras todiste siitä että tuote on kunnossa ja toimii.

Vesialtaan kanssa voidaan kypsentää hellävaraisesti, tuotteen kosteus säilyttäen. Vesiallas estää savuamisen ja vähentää grillin puhdistustarvetta. Mallit saatavana vesialtaan kanssa tai ilman.

- *Neliasentoinen tehonsäädin paistovyöhykkeelle*
- *Ritilän lämpötila jopa 500 °C*
- *Valurautaritilä, sähkömalleihin saatavana myös parilalevy*
- *Runko todella järeätä terästä, kestää kuumuutta*




*Metos ECHBB*

| Pöytämallit | Koodi | Paistovyö-hykkeet | Arina mm | Ulkomitat mm | Liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Metos ECDAA | 4000640 | 1 | 312x475 | 430x650x350 | sähkö 4,5 kW | 5366 |
| Metos GMDA | 4000603 | 1 | 419x475 | 423x650x450 | kaasu 9,5 kW | 8218 |
| Metos GMGA | 4000525 | 1 | 419x580 | 423x750x450 | kaasu 10,4 kW | 8650 |
| Metos GMDB | 4000605 | 2 | 734x475 | 738x650x450 | kaasu 18,6 kW | 10148 |
| Metos GMGB | 4000527 | 2 | 734x580 | 738x750x450 | kaasu 20,8 kW | 10581 |
| Metos GMDC | 4000619 | 3 | 1049x475 | 1053x650x450 | kaasu 27,9 kW | 12077 |
| Metos GMGC | 4000529 | 3 | 1049x580 | 1053x750x450 | kaasu 31,2 kW | 12510 |
| Metos ECDCC | 4000643 | 3 | 936x475 | 1054x650x350 | sähkö 13,5 kW | 10316 |
| Metos GMDD | 4000621 | 4 | 1364x475 | 1368x650x450 | kaasu 37,2 kW | 14008 |
| Metos GMGD | 4000601 | 4 | 1364x580 | 1368x750x450 | kaasu 41,6 kW | 14440 |
| Metos ECDDD | 4000645 | 4 | 1248x475 | 1371x650x350 | sähkö 18,0 kW | 12542 |

| Lattiamallit | Koodi | Paistovyö-hykkeet | Arina mm | Ulkomitat mm | Liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Metos ECHAA | 4000641 | 1 | 312x580 | 430x750x850 | sähkö 4,5 kW | 6493 |
| Metos GMHA | 4000517 | 1 | 419x580 | 423x750x850 | kaasu 10,4 kW | 8828 |
| Metos GMHB | 4000519 | 2 | 734x580 | 738x750x850 | kaasu 20,8 kW | 12687 |
| Metos ECHBB | 4000642 | 2 | 624x580 | 742x750x850 | sähkö 9,0 kW | 9740 |
| Metos ECHCC | 4000644 | 3 | 936x580 | 1054x750x850 | sähkö 13,5 kW | 11885 |
| Metos GMHC | 4000518 | 3 | 1049x580 | 1053x750x890 | kaasu 31,2 kW | 12083 |
| Metos GMHD | 4000523 | 4 | 1364x580 | 1368x750x850 | kaasu 41,6 kW | 14615 |
| Metos ECHDD | 4000646 | 4 | 1248x580 | 1371x750x850 | sähkö 18,0 kW | 14115 |

| Lisätarvike | Koodi | | | | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Keraamiset briketit | 4159959 | 100 kpl | | | | 121 |



*Mallit saatavana vesialtaan kanssa tai ilman.*

*Valurautaritilät ja parilataso*



# METOS-MAKKARAHAUDE

**Metos-makkarahaude** on myyntipöytään upotettava. Haudeosassa on kiinteä tilanjakaja, pohjaritilä sekä liukukannet. Hauteen tilavuus on 12 l. Altaan pohjassa on poistohana. Portaaton lämpötilasäätö. Yhtenäinen rakenne kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Makkarahaude voidaan sijoittaa myös pöydän päälle.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| CL-A1 D | 4171776 | 320x335x300 | 230V1~ 1,0 kW 10A | 839 |



*Upotettava CL-A1 D -makkarahaude*

# METOS HOT DOG -HÖYRYSTIN

**Metos Dogger hot dog -höyrystimessä** on lasinen makkarahaude hot dog -makkaroille. Rungon rakenne ja vesiastia ovat ruostumatonta terästä. Portaaton lämpötilasäätö.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Dogger | 4171320 | 240x300x385 | 230V1~ 0,5 kW 6A | 550 |



*Metos Dogger -höyrystin*

# METOS-MAKKARAGRILLI

**Metos-makkaragrilli** kypsentää makkarat tasaisesti pyörittämällä niitä kuumien rullien päällä. Rullien alla on ulosvedettävä rasvapelti. Rullien leveys on 42 cm. Lämpösäätö 0-150°C. Makkaragrilli on saatavana neljässä eri koossa. Grillin rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä.

| Metos | Koodi | Kapasiteetti | Mitat mm | Sähköliitäntä 230V 1 | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Makkaragrilli | 4171310 | 7 rullaa | 520x325x175 | 0,74 kW | 450 |
| Makkaragrilli | 4171312 | 9 rullaa | 520x400x175 | 0,94 kW | 680 |
| Makkaragrilli | 4171314 | 11 rullaa | 520x477x175 | 1,18 kW | 820 |
| Makkaragrilli | 4171316 | 14 rullaa | 520x561x175 | 1,48 kW | 960 |



*Metos makkaragrilli 7 rullaa*





*Metos makkaragrilli 14 rullaa*


ZICI BOX
ZICI BOX
ISO ZICI
XXL BOX
XXL BOX
ZICI-KANTEEN!



## *Automatisoitu sushikeittiö varmistaa tasaisen laadun ja säästää työaikaa*





*Tuottoisan sushikeittiön laitteet:*

Automatisoitu riisinpesu säästää paljon aikaa. Helppokäyttöinen kenelle tahansa.

**Täysin automaattinen Robo KP90KN**
Riisinpesukoneen kapasiteetti on 7,5 kg kolmessa minuutissa, 150 kg / tunnissa. Riisisäiliöön mahtuu 130 kg riisiä. Säiliö on hygieninen ja kosteudelta suojassa. Laite mittaa ja annostelee riisin ja keitinveden automaattisesti.

**Puoliautomaattinen KP72PN**
Riisinpesukoneen kapasiteetti on 6 kg kahdessa minuutissa. Annostelee keitinveden automaattisesti.

**Manuaalinen riisinpesuri KO-ME70**
Riisinpesukoneen kapasiteetti on 7,5 kg yhdellä kerralla.



*Puoliautomaattinen riisinpesukone KP72PN*



*Automaattinen riisinpesukone KP90KN-CE*



*Manuaalinen riisinpesuri KO-ME70*

| *Riisin pesu* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Automaattinen riisinpesukone Robo KP90KN* | *4000416* | *7,5kg 2min* | *610x630x1810* | *230V 1~ 1,25kW* | *tarjoushinta* |
| *Puoliautomaattinen riisinpesukone Robo KP72PN* | *4000418* | *6kg 2min* | *417x523x1370* | *230V 1~ 0,1kW* | *tarjoushinta* |
| *Manuaalinen riisinpesuri KO-ME70* | *4000420* | *7,5kg 5min* | *360x630* | | *1176* |

# METOS SUSHI-LAITTEET





*Riisinkeitin CFXB 180*

**Riisinkeitin.** Keitä aina riisi täydellisen sopivaksi. Kun riisi on keitetty, laite siirtyy "hold" -tilaan pitäen riisin lämpöisenä. Sopii myös riisin lämmittämiseen. Kaksi kokoa, 18 litraa ja 27 litraa.



*Riisinkeitin CFXB 270*

**Automaattinen riisinsekoittaja**. Sekoita riisi, viinietikka ja mausteet tasaisesti ja samalla jäähdytä riisi automaattisesti.

Shari Robo KS-726 sekoituskapasiteetti on 12 kg 4 minuutissa. Eri sekoitusvaihtoehtoja, säädettävä aika ja puhalluksen voimakkuus. Hälytys sekoituksen valmistuessa.

Shari Mixer riisinsekoittimissa on kosketusnäyttö ja 6 ohjelmapaikkaa. TSM-S1:n sekoituskapasiteetti on 10 kg ja TSM-S2:n 6 kg.



*Riisinsekoittaja Shari Mixer TSM-S2*



*Riisinsekoittaja Shari Mixer TSM-S1*



*Riisinsekoittaja KS-726-CE*

| Riisin keittäminen ja sekoitus | Koodi | Kapasiteetti | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Riisinkeitin CFXB 180 | 4160280 | 18 L | 445x418 | 230V 1~ 1,95 kW | 310 |
| Riisinkeitin CFXB 270 | 4160282 | 27 L | 545x455 | 230V 1~ 2,85 kW | 378 |
| Riisinsekoittaja Shari Robo KS-726-CE | 4000422 | 12kg 4min | 620x750x1140 | 230V 1~ 0,35 kW | tarjoushinta |
| Riisinsekoittaja Shari Mixer TSM-S2 | 4000445 | 6kg | 570x400x470 | 230V 1~ 0,3 kW | tarjoushinta |
| Riisinsekoittaja Shari Mixer TSM-S1 | 4000446 | 10kg | 660x400x1140 | 230V 1~ 0,3 kW | tarjoushinta |

# METOS SUSHI-LAITTEET

*Tuottoisan sushikeittiön laitteet:*




*Nigiri Sushi Robot TSM-07B*




*Nigiri Sushi Robot TSM-09*

Automatisoitu nigiripallojen pyöritys Nigiri Robot -laitteilla. Tasaisten pallojen tekeminen on helppoa ja nopeaa.

**Täysin automaattinen Nigiri Robot TSM-07B**. Tämä Nigiri Robot tekee jopa 2800 nigiripalloa tunnissa. Riisisäiliöön mahtuu 4,5 kg riisiä. Nigiripallon kokovaihtoehdot 16/18/20/22/24/26/30g.

**Puoliautomaattinen Nigiri Robot TSM-09**. Tämä Nigiri Robot tekee jopa 2000 nigiripalloa tunnissa. Riisisäiliöön mahtuu 3 kg riisiä. Nigiripallon kokovaihtoehdot 16/18/20/22/24/26/30g.



| ***Nigiri Sushi*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Nigiri Sushi Robot TSM-07B* | *4000400* | *300x480x590* | *230V 1~ 0,09kW* | *tarjoushinta* |
| *Nigiri Sushi Robot TSM-09* | *4000402* | *300x480x450* | *230V 1~ 0,06kW* | *tarjoushinta* |
| *Ylimääräinen nigirimuotti* | *4000404* | | | *420* |
| *Nigiritarjotin Shari M 5 kpl* | *4000424* | *sopivat riisilaatikkoon* | | *200* |

| ***Riisin säilytys*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Riisin säilytyslaatikko Blue Box* | *4000426* | *475x365x260* | *sisämitta 385x320x180* | *126* |
| *Blue Box laatikon suojapaperi 250 kpl* | *4000430* | | | *632* |



*Riisin säilytyslaatikko*



*Nigirien säilytystarjotin Shari M*
*Makirullien säilytystarjotin Shari L*



*Makirullausmatto*



*Makirullatarjotin Nuki-Ita*

# METOS SUSHI-LAITTEET




*Maki Roll Robot TSM-900RSR*

**Maki Roll Robot TSM-900RSR**. Laadukkaat makirullat minuuteissa, perinteisesti nori päällimmäisenä tai riisi ulkopuolella. Tekee halutun paksuisen riisikerroksen ja täytteiden lisäyksen jälkeen pyöräyttää täydellisen rullan. Riisisäiliöön mahtuu 9 kg riisiä. Kolme kokoa valikoimassa, rullan halkaisija S=20-25mm, M=30-35mm, L=40-45mm.

**Maki Sheet robot TSM-900RS**. Tasainen riisikerros nori-arkille hetkessä. Riisisäiliöön mahtuu 9 kg riisiä.

**Maki Roll Cut** -leikkurin terät ovat tarttumattomia teflonpintaisia ja ne pysyvät pitkään terävänä. Leikkuupaksuudet: 6 kpl paksuus 30 mm, 8 kpl paksuus 25 mm, 9 kpl paksuus 22 mm, 10 kpl paksuus 18 mm.

**Maki Sheet System TSM900 CK-1** varustetaan joko 100, 150 tai 200 cm pitkällä radalla. Kapasiteetti on jopa 300 makilevyä tunnissa.




*Maki Roll Cut TK-2*



| *Maki Sushi* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Maki Roll Robot TSM-900RSR* | *4000408* | *380x600x500* | *230V 1~ 0,12kW* | *tarjoushinta* |
| *Ylimääräinen rullakasetti* | *4000410* | | | *1549* |
| *Maki Sheet robot TSM-900RS* | *4000406* | *380x600x500* | *230V 1~ 0,12kW* | *tarjoushinta* |
| *Maki Sheet System TSM900 CK-1 100* | *4000442* | *radan pituus 1000 mm* | | *tarjoushinta* |
| *Maki Sheet System TSM900 CK-1 150* | *4000443* | *radan pituus 1500 mm* | | *tarjoushinta* |
| *Maki Sheet System TSM900 CK-1 200* | *4000444* | *radan pituus 2000 mm* | | *tarjoushinta* |
| *Maki Roll Cutter TK-2* | *4000412* | *360x410x580* | | *3717* |
| *Ylimääräinen leikkuuteräsetti* | *4000414* | | | *620* |
| *Voiteluöljy Smoothy Neo 5x300 ml* | *4000438* | | | *144* |
| *Makirullatarjotin Nuki-Ita 5 kpl* | *4000428* | *makirullien vetäytymiseen* | | *172* |
| *Makirullatarjotin Shari L 3 kpl* | *4000425* | *sopivat riisilaatikkoon* | | *172* |
| *Makisu-rullausmatto L 10 kpl* | *4000440* | | | *472* |

# Baarilaitteet







# METOS MAXIGLASS NOVERTA PREMIUM -BAARIKYLMÄKALUSTEET



**Metos Maxiglass Noverta Premium** -lasiovijääkaapit on erityisesti suunniteltu esittelemään pullotettuja juomia esteettisesti miellyttävällä tavalla ja säilyttämään juomat sopivassa lämpötilassa. Uuden jäähdytystekniikan ansiosta juoma on aina tarjolla oikean lämpöisenä, mikä takaa juomanautinnon.

***Suurin esittelytila ja pienin virrankulutus:***
*Lasiovijääkaapit ovat täysin nykyaikaistettu ja parannettu. Moderni ja tyylikäs muotoilu sekä parantunut jäähdytystekniikka ja komponentit.*
***Varustettu LED-valolla:***
*kirkkaan ja tasaisen valon ansiosta sisällön esitteleminen on mahdollisimman tehokasta. Erillisellä kytkimellä on mahdollista kytkeä valo pois päältä sulkematta jäähdytystä.*
***Puhaltimet:***
*Tehokas ja energiaa säästävä puhallin takaa kylmän ilman kierron tehokkaasti ja nopeasti koko kaappiin.*
***Lämpötilanäyttö:***
*Säädä lämpötilaa tarpeittesi mukaisesti.*
***Vetimet:***
*Saranoiduilla antrasiitti-ovilla varustetuissa malleissa on tyylikäs, vankka ja kiinteä koko oven korkuinen kahva. Ovi on helppo avata, vaikka kaappi ei olisi sijoitettu lattialle.*

- *Energiatehokas*
- *Ympäristöystävällinen - kylmäaine R600a*
- *Elektroninen termostaatti*
- *Lämpötila-alue: +4...+8°C 25°C RH 60%*
- *Ulkoinen lämpömittari ja ohjaus*
- *Lukittavat ovet vakiona*
- *Säädettävät metalliritilähyllyt*
- *LED-valaistus erillisellä kytkimellä*
- *Automaattinen sulatus ja haihdutus*
- *Vaihdettavat ovitiivisteet*
- *Ulkovuoraus antrasiitti-teräs, ovien runko antrasiitti tai ruostumaton teräs (CS)*
- *Sisävuoraus hopeanharmaa pinnoitettu teräslevy*
- *Sarana- tai liukuovi (SD)*

| Metos Maxiglass Noverta Premium | | Koodi | Kapasiteetti pulloja kpl | Tilavuus l | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasiovijääkaappi | MG2/150RG | 4146600 | 144 | 150 | 602x536x900/910 | 230V1~ 0,135kW 6A | 1509 |
| Lasiovijääkaappi | MG2/150LG | 4146602 | 144 | 150 | 602x536x900/910 | 230V1~ 0,135kW 6A | 1509 |
| Lasiovijääkaappi | MG2/250G | 4146610 | 215 | 250 | 900x536x900/910 | 230V1~ 0,140kW 6A | 1881 |
| Lasiovijääkaappi | MG2/275G | 4146620 | 295 | 275 | 1200x536x900/910 | 230V1~ 0,460kW 6A | 2392 |
| Lasiovijääkaappi | MG2/315G | 4146630 | 333 | 315 | 1350x536x900/910 | 230V1~ 0,460kW 6A | 2715 |
| Lasi-liukuovijääkaappi | MG2/150SD | 4146608 | 144 | 150 | 602x536x900/910 | 230V1~ 0,135kW 6A | 1803 |
| Lasi-liukuovijääkaappi | MG2/250SD | 4146614 | 215 | 250 | 900x536x900/910 | 230V1~ 0,140kW 6A | 2032 |
| Lasi-liukuovijääkaappi | MG2/275SD | 4146624 | 295 | 275 | 1200x536x900/910 | 230V1~ 0,460kW 6A | 2689 |
| Lasi-liukuovijääkaappi | MG2/315SD | 4146634 | 333 | 315 | 1350x536x900/910 | 230V1~ 0,460kW 6A | 2882 |
| Lasiovijääkaappi RST | MG2/150RGCS | 4146604 | 144 | 150 | 602x536x900/910 | 230V1~ 0,135kW 6A | 1681 |
| Lasiovijääkaappi RST | MG2/150LGCS | 4146606 | 144 | 150 | 602x536x900/910 | 230V1~ 0,135kW 6A | 1681 |
| Lasiovijääkaappi RST | MG2/250GCS | 4146612 | 215 | 250 | 900x536x900/910 | 230V1~ 0,140kW 6A | 2058 |
| Lasiovijääkaappi RST | MG2/275GCS | 4146622 | 295 | 275 | 1200x536x900/910 | 230V1~ 0,460kW 6A | 2806 |
| Lasiovijääkaappi RST | MG2/315GCS | 4146632 | 333 | 315 | 1350x536x900/910 | 230V1~ 0,460kW 6A | 3039 |

| Metos Maxiglass Noverta Premium low (työtason alle mahtuvat mallit) | | Koodi | Kapasiteetti pulloja kpl | Tilavuus l | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasiovijääkaappi | LG2/150RG84 | 4146640 | 144 | 150 | 602x536x840/850 | 230V1~ 0,135kW 6A | 1545 |
| Lasiovijääkaappi | LG2/150LG84 | 4146642 | 144 | 150 | 602x536x840/850 | 230V1~ 0,135kW 6A | 1545 |
| Lasiovijääkaappi | LG2/250G84 | 4146650 | 218 | 250 | 900x536x840/850 | 230V1~ 0,140kW 6A | 1934 |
| Lasiovijääkaappi | LG2/315G84 | 4146660 | 333 | 315 | 1350x536x840/850 | 230V1~ 0,460kW 6A | 2798 |
| Lasi-liukuovijääkaappi | LG2/250SD84 | 4146654 | 218 | 250 | 900x536x840/850 | 230V1~ 0,140kW 6A | 2048 |
| Lasi-liukuovijääkaappi | LG2/315SD84 | 4146664 | 333 | 315 | 1350x536x840/850 | 230V1~ 0,460kW 6A | 3029 |
| Lasiovijääkaappi RST | LG2/150RGCS84 | 4146644 | 144 | 150 | 602x536x840/850 | 230V1~ 0,135kW 6A | 1717 |
| Lasiovijääkaappi RST | LG2/150LGCS84 | 4146646 | 144 | 150 | 602x536x840/850 | 230V1~ 0,135kW 6A | 1717 |
| Lasiovijääkaappi RST | LG2/250GCS84 | 4146652 | 218 | 250 | 900x536x840/850 | 230V1~ 0,140kW 6A | 2120 |
| Lasiovijääkaappi RST | LG2/315GCS84 | 4146662 | 333 | 315 | 1350x536x840/850 | 230V1~ 0,460kW 6A | 3129 |

# METOS MAXIGLASS NOVERTA PREMIUM -BAARIKYLMÄKALUSTEET



*Lasiovijääkaappi MG2/150RG*



*Lasiovijääkaappi MG2/250GCS*



*Lasiovijääkaappi MG2/500G*

| Metos Maxiglass Noverta Premium high | | Koodi | Kapasiteetti pulloja kpl | Tilavuus l | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lasiovijääkaappi | MG2/300RG | 4146670 | 310 | 300 | 602x530x1800/1825 | 230V1~ 0,245kW 6A | 2512 |
| Lasiovijääkaappi | MG2/300LG | 4146672 | 310 | 300 | 602x530x1800/1825 | 230V1~ 0,245kW 6A | 2748 |
| Lasiovijääkaappi | MG2/500G | 4146680 | 490 | 500 | 920x530x1800/1825 | 230V1~ 0,245kW 6A | 3211 |
| Lasi-liukuovijääkaappi | MG2/500SD | 4146684 | 490 | 500 | 920x575x1800/1825 | 230V1~ 0,245kW 6A | 3880 |
| Lasiovijääkaappi RST | MG2/300RGCS | 4146674 | 310 | 300 | 602x530x1800/1825 | 230V1~ 0,245kW 6A | 2800 |
| Lasiovijääkaappi RST | MG2/300LGCS | 4146676 | 310 | 300 | 602x530x1800/1825 | 230V1~ 0,245kW 6A | 2800 |
| Lasiovijääkaappi RST | MG2/500GCS | 4146682 | 490 | 500 | 920x530x1800/1825 | 230V1~ 0,245kW 6A | 3556 |



# METOS FLEXBAR -BAARIJÄRJESTELMÄ



**Metos Flexbar** sopii erinomaisesti toteuttamaan joustavasti mitä monimutkaisimmat baarijärjestelyt. Kaareva baari, läpiantobaari (ovet kummallakin puolella), kulmamalli. Yhteensä valikoima sisältää yli 140 eri moduulia. Kaikki Metos Flexbar -moduulit ovat saatavana vakioleveyksillä 41 cm ja 54 cm.

Metos Flexbar on saatavana kahdella eri etuosalla: Kestävä antrasiittipinnoite, joka saumattomasti kaareutuu kulmiin ja reunoihin, puhdistaminen on helppoa.
Lasiset ovipaneelit ja vetolaatikot on varustettu eristetyllä, kaksinkertaisella ja karkaistulla turvalasilla. Lasiset etuosat takaavat juomavalikoiman optimaalisen esittelyn.

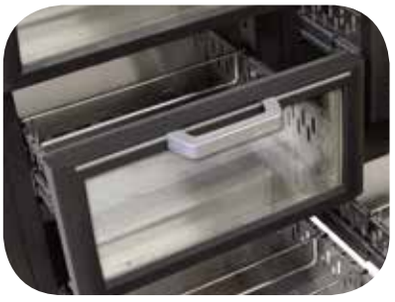
Vankat Flexbar-laatikot on kiinnitetty itselukittuvilla laakerikiskoilla ja kaksi tukevaa välirimaa estävät pullojen kaatumisen laatikoita avattaessa ja suljettaessa. Flexbar -pullokaappi on suunniteltu siten, että ovi voidaan jälkeenpäin poistaa ja hyllyjen tilalle vaihtaa yksi, kaksi tai kolme vetolaatikkoa.

Flexbar on saatavana täysin integroidulla sähköisellä keskuslukitusjärjestelmällä.

Flexbar on varustettu LED-valaistuksella perinteisen loisteputkivalaistuksen sijasta. Kaikki lasiset ovi- ja vetolaatikkoyksiköt toimitetaan vakiona LED-sisävalaistuksella.
LED-valaistuksella on useita etuja verrattuna perinteiseen valaistukseen, mm. pienempi lämpökuorma ja pienempi sähkönkulutus. Lisävarusteena on saatavissa myös värillinen EQUAL-LED-valaistus. Tämän väriä vaihtavan LED -valaistuksen avulla voit valaista baarin ympäröivän värisävyn mukaisesti; valaistuksen, tunnelman, jopa musiikin sykkeen mukaan värisävyä vaihtava baari on osa sisustusta.



*Antrasiitti*



*Lasinen etupaneeli*





# METOS FLEXBAR -BAARIJÄRJESTELMÄ





| Flexbar lasilla | | Koodi | Kapasit. pulloja kpl | PMR | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Koneikkoyksikkö lasioville | X/MU-G | 4132220 | | 100 | 410x560x860 | 0,5kW 230V 1~ 6A | 2113 |
| Koneikkoyksikkö kahvipurusäiliöllä lasioville | X/1M-G | 4132224 | | 88 | 540x560x860 | 0,5kW 230V 1~ 6A | 3673 |
| Höyrystinyksikkö lasioviyksiköihin | X/VS20-G | 4132226 | | 100 | 200x560x860 | 0,08kW 230V 1~ 6A | 1670 |
| Lasioviyksikkö 540 vasen | X/2LG54 | 4132232 | 189 | -25 | 540x560x860 | | 929 |
| Lasioviyksikkö 410 vasen | X/2LG41 | 4132234 | 147 | -19 | 410x560x860 | | 887 |
| Lasioviyksikkö 540 oikea | X/2RG54 | 4132236 | 189 | -25 | 540x560x860 | | 929 |
| Lasioviyksikkö 410 oikea | X/2RG41 | 4132238 | 147 | -19 | 410x560x860 | | 887 |
| Lasivetolaatikkoyksikkö 2 540 | X/3DG54 | 4132240 | 98 | -25 | 540x560x860 | | 1470 |
| Lasivetolaatikkoyksikkö 2 410 | X/3DG41 | 4132242 | 68 | -19 | 410x560x860 | | 1397 |
| Lasivetolaatikkoyksikkö 3 540 | X/6DG54 | 4132244 | 147 | -25 | 540x560x860 | | 2300 |
| Lasivetolaatikkoyksikkö 3 410 | X/6DG41 | 4132246 | 102 | -19 | 410x560x860 | | 2090 |

Saatavana myös umpiovilla.

| Flexbar lasilla ja lukolla | | Koodi | Pulloja kpl | PMR | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Koneikkoyksikkö lasioville lukolla | X/MU-G-K | 4132221 | | 100 | 410x560x860 | 0,5kW 230V 1~ 6A | 2510 |
| Koneikkoyksikkö kahvipurusäiliöllä lasioville lukolla | X/1M-G-K | 4132225 | | 88 | 540x560x860 | 0,5kW 230V 1~ 6A | 3106 |
| Höyrystinyksikkö lasioville lukolla | X/VS20-G-K | 4132227 | | 100 | 200x560x860 | 0,08kW 230V 1~ 6A | 1955 |
| Lasioviyksikkö 540 vasen lukolla | X/2LG54K | 4132233 | 189 | -25 | 540x560x860 | | 1114 |
| Lasioviyksikkö 410 vasen lukolla | X/2LG41K | 4132235 | 147 | -19 | 410x560x860 | | 1071 |
| Lasioviyksikkö 540 oikea lukolla | X/2RG54K | 4132237 | 189 | -25 | 540x560x860 | | 1114 |
| Lasioviyksikkö 410 oikea lukolla | X/2RG41K | 4132239 | 147 | -19 | 410x560x860 | | 1071 |
| Lasivetolaatikkoyksikkö 2 540 lukolla | X/3DG54K | 4132243 | 98 | -25 | 540x560x860 | | 1743 |
| Lasivetolaatikkoyksikkö 2 410 lukolla | X/3DG41K | 4132245 | 68 | -19 | 410x560x860 | | 1663 |
| Lasivetolaatikkoyksikkö 3 540 lukolla | X/6DG54K | 4132247 | 147 | -25 | 540x560x860 | | 2201 |
| Lasivetolaatikkoyksikkö 3 410 lukolla | X/6DG41K | 4132251 | 102 | -19 | 410x560x860 | | 2132 |

Saatavana myös umpiovilla.

| Päätypaneelit | | Koodi | PMR | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Päätypaneelit 40 | X/EPA04 | 4132228 | 0 | (2x) 40x510x840 | | 305 |
| Päätypaneelit 20 | X/EPA02 | 4132230 | -5 | (2x) 20x510x840 | | 305 |

| Flexbar lisätarvikkeet | | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Viinipullohylly 540 | X/ACWCK54 | 4132298 | 114 |
| Viinipullohylly 410 | X/ACWCK41 | 4132300 | 85 |
| Hyllykannakkeet 4 kpl | 4 CLIP | 4132320 | 8 |

# METOS PROFITBAR -LASIOVIJÄÄKAAPIT





*Lasiovijääkaappi SC-120*



*Liukuovijääkaappi SC-185S*



*Lasiovipakastin SC-83*

**Metos ProfitBar** on erittäin tehokas baarin lasiovijää- ja pakastinkaappisarja. Metos SC-jääkaapeista ja SD-pakastinkaapista muodostuu tyylikäs, juomat hyvin esille tuova säilytysjärjestelmä.

- *Ulkovuoraus on musta, sisältä eloksoitua alumiinia*
- *Kaksi valkoista ritilähyllyä*
- *LED-valo*
- *Oikeakätinen ovi saranalla tai liukuovet*
- *Lukolla varustettu itsesulkeutuva ovi*
- *Lämpötilasäätö jääkaappi +2...+10°C*
- *Lämpötilasäätö pakastin -10...-20°C*
- *Digitaalinen säädin kaapin ulkopuolella*
- *Jääkaapissa automaattinen sulatus ja haihdutus*
- *Pakastimessa manuaalinen sulatus*
- *Kylmäaine R600a*

| *Lasiovijääkaapit* | *Koodi* | *Tilavuus L* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Lasiovijääkaappi SC-120, 1 ovi oikea* | *4242770* | *120* | *595x520x840* | *230V1~ 0,125 kW 6A* | *756* |
| *Lasiovijääkaappi SC-120, 1 ovi vasen* | *4242771* | *120* | *595x520x840* | *230V1~ 0,125 kW 6A* | *756* |
| *Lasiovijääkaappi SC-185, 2 ovea* | *4242772* | *185* | *900x520x840* | *230V1~ 0,140 kW 6A* | *987* |
| *Lasiovijääkaappi SC-185S, 2 liukuovea* | *4242774* | *185* | *900x520x840* | *230V1~ 0,140 kW 6A* | *1008* |
| *Lasiovijääkaappi SC-280, 3 ovea* | *4242776* | *280* | *1350x520x840* | *230V1~ 0,270 kW 6A* | *1313* |

| *Lasiovipakastin* | *Koodi* | *Tilavuus L* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Lasiovipakastin SD-83, 1 ovi* | *4242778* | *83* | *595x520x840* | *230V1~ 0,2 kW 6A* | *1838* |

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

# METOS MINIBAARI

**Metos Minibar** sopii erityisesti hotellihuone käyttöön. Absorptiojäähdytyksen ansiosta kaappi on lähes äänetön.

- *G-malli lasiovella, N-malli umpiovella*
- *Ulkovuoraus on musta, sisävuoraus valkoinen*
- *Lukollinen oikeakätinen ovi, jonka kätisyys on vaihdettavissa*
- *Kaksi säädettävää muoviritilähyllyä*
- *Automaattinen sulatus*
- *Absorptiojäähdytys; ilman kompressoria, äänetön, värinätön*
- *Lasiovellisen kaapin lämpötilan säätöväli +10...+15°C, umpiovellisen +5...+10°C*
- *LED-sisävalo*



*Metos Minibar XC-30G on varustettu pullotelineellä*

*Metos Minibar XC-38N -mallin ovessa on kaksi hyllyä*

| *Metos Minibar* | *Koodi* | *Tilavuus L* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *XC-30G* | *4242982* | *30* | *400x415x530* | *230V1~ 0,06 kW 6A* | *284* |
| *XC-38N* | *4242984* | *40* | *435x455x545* | *230V1~ 0,06 kW 6A* | *284* |

# METOS-PÖYTÄPAKASTIN



*Säädettävät muoviritilähyllyt*



*Ovessa lukko*

**Metos-pöytäpakastin** on pieni ja helposti liikuteltava pakastin esimerkiksi jäätelöpikareiden tai snapsien myyntiin ja säilytykseen.

Pakastimen sisäosan led-valo tuo tuotteet houkuttelevasti esiin ja lasiovi antaa loistavan näkymän kaapin sisään. Kaapin sisä- ja ulkopuoli on valkoinen. Oven yläpuolella sijaitseva led-valolippa sekä kaapin ulkoseinät voi teipata vaikkapa kaapin sisällön mukaan, jolloin pakastimesta saa entistäkin ilmeikkäämmän myyntipisteen.

Pakastimessa on kaksi valkoista, säädettävää muovipinnoitettua ritilähyllyä. Kaapin sisämitat 450x420x380 mm. Itsesulkeutuva lasiovi on varustettu lukolla. Säätöjalat. Mekaanisen termostaatin lämpötilan säätöväli on -12°C...-24°C. Hiljainen, staattinen jäähdytys ja manuaalinen sulatus.




*Metos pöytäpakastin toimitetaan valkoisena. Kuvan pakastin on saanut ilmeikkään teippauksen. Oven päällä on valolista.*

| Metos-pöytäpakastin | Koodi | Nettotilavuus | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| UF50GCP | 4116842 | 48 l | 570x530x657 | 230V1~ 0,154kW 13A | 1049 |



# METOS-MEHUANNOSTELIJA



*Metos VL223 -mehuannostelija*

**Metos-mehuannostelija** säilyttää ja tarjoilee mehun kylmänä ja raikkaana. Läpinäkyvässä säiliössä on sekoitusmela, kylmälaite ja mitta-asteikko. Säiliön tilavuus on 11,5 l. Säiliön rakenne on tiivis, mutta se on helppo irrottaa ja purkaa puhdistusta varten. Hanan alla on irrotettava tippuvesiastia. Rungon rakenne on ruostumatonta terästä. Säiliö ja kansi ovat elintarvikemuovia. Mehuannostelijoita on saatavana 1-, 2- ja 3-säiliöisinä.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| VL112, 1 säiliö | 4143313 | 190x460x670 | 230V1~ 0,23 kW 10A | 809 |
| VL223, 2 säiliötä | 4143338 | 320x460x670 | 230V1~ 0,38 kW 10A | 1019 |
| VL334, 3 säiliötä | 4162845 | 480x460x670 | 230V1~ 0,38 kW 10A | 1397 |

# METOS PROFITBAR -BAARIKALUSTEJÄRJESTELMÄ

**Metos ProfitBar** -baarikalustejärjestelmä mahdollistaa asiakkaan nopean palvelun. ProfitBar on moduulirakenteinen drinkkibaarijärjestelmä, jonka jokainen osa on huolella suunniteltu. ProfitBarista muodostuu aina haluttu, yksilöllinen, huipputehokas ja tuottava kokonaisuus.

Metos ProfitBar on moduulimitoitettu, syvyys 550 mm, korkeus 850 mm, +100 mm taustakorotus. Pyöreä etureunan profiili mahdollistaa kylmävetolaatikkojen ja -kaappien yhdistämisen toimivaksi kokonaisuudeksi yhdessä kalusteiden kanssa. Useammat moduulit voidaan yhdistää saumattoman yhtenäistason avulla hygieeniseksi kokonaisuudeksi. Ruostumattoman teräsrakenteen paksuus on 1 mm, säädettävät rst-putkijalat 30 mm, säätövara ±25 mm.




4134960


4134962


4134964


4134966


4134968


4134970


4134972


4134980


4134982


4134984


4134986


4134988


4134990


4134992


4134994


4134974


4134998

| Metos | Koodi | Ulkomitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Jääpala-allas moduuli 600 | 4134960 | 600x550x850/950 | 1480 |
| Jääpala-allas moduuli 800 | 4134962 | 800x550x850/950 | 1560 |
| Jääpala-allas moduuli 1000 | 4134964 | 1000x550x850/950 | 1750 |
| Eristetty allas, pohjassa reikä viemärille, altaassa pohjaritilä ja jakolevyt | | | |

| Metos | Koodi | Ulkomitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Lasikorimoduuli 600 | 4134966 | 600x550x850/950 | 794 |
| Lasikorimoduuli 600 avoin | 4134967 | 600x550x850/950 | 740 |
| Teleskooppikiskot 3 paria, vapaatila 230 mm, lasikoreille 500x500 mm | | | |

| Metos | Koodi | Ulkomitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Allasmoduuli 400 | 4134968 | 400x550x850/950 | 684 |
| Allas 300x340x140, reikä viemärille, tasossa reikä sekoittajalle | | | |

| Metos | Koodi | Ulkomitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Hyllymoduuli 600 | 4134970 | 600x550x850/950 | 658 |
| Työtaso ja kolme hyllyä | | | |

| Metos | Koodi | Ulkomitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Kassamoduuli 600 | 4134972 | 600x550x850/950 | 887 |
| Taso kassakoneelle, matala vetolaatikko | | | |

| Metos | Koodi | Ulkomitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Teline lisäkeastioille 3x1/9 | 4134980 | | 303 |
| Teline lisäkeastioille 4x1/9 | 4134982 | | 202 |
| Pulloteline 600 | 4134984 | | 205 |
| Pulloteline 800 | 4134986 | | 219 |
| Pulloteline 1000 | 4134988 | | 404 |
| Työtaso 400 | 4134990 | 400x550x50/150 | 247 |
| Työtaso 600 | 4134992 | 600x550x50/150 | 294 |
| Post mix lisäosa 150 | 4134994 | 150x550x50/150 | 215 |
| Kiinnitetään viereisiin kalusteisiin | | | |

| Metos | Koodi | Ulkomitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Lasikorihissi 500 | 4134974 | 500x600x900 | 751 |
| Lasikoreille 500x500 mm, säätöjalat (pyörät lisähintaan) | | | |

| Metos | Koodi | Ulkomitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Lasinpesupiste 1600 | 4134998 | 1600x650x900 | 1124 |
| Allas 340x400x200, oikea/vasen, keskellä avoin tila pesukoneelle, kolme johdetta koreille vasen/oikea | | | |

# METOS KEG -JÄÄKAAPIT OLUTTYNNYREILLE



*Elektroninen termostaatti, lämpötilan säätöväli +2°C...+10°C*



*Metos KEG CKC8 -jääkaappi kahdeksalle 20 litran tai kahdelle 50 litran oluttynnyrille*



*Metos KEG CKC2 -jääkaappi kahdelle 20 litran oluttynnyrille*



*Lauhdutin on helppo puhdistaa*

**Metos KEG CKC -jääkaapit** on suunniteltu erityisesti KEG-oluttynnyreiden kylmäsäilytystä varten, juuri oluelle sopivassa lämpötilassa.

Metos KEG -oluttynnyrijääkaappeja on saatavissa kahdelle, neljälle, kuudelle ja kahdeksalle 20 litran oluttynnyrille. Tehokas puhallin jakaa kylmän ilman tasaisesti koko kaappiin. Kaapit on varustettu elektronisella termostaatilla. Lämpötilan säätöväli +2°C...+10°C.

Jääkaappien sisäpuoli on kiillotettua ruostumatonta terästä, ulkopuoli on maalattu mustaksi. Kaapissa on itsestään sulkeutuva ovi ja säädettävät jalat. Automaattinen sulatus.

| *Metos KEG* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Mitat mm* | *Energialuokka* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *CKC2* | *4116810* | *2x20 l* | *555x590x860* | *C* | *230V1~ 0,25kW 13A* | *1497* |
| *CKC4* | *4116812* | *4x20 l tai 1x50 l* | *888x590x860* | *C* | *230V1~ 0,25kW 13A* | *1719* |
| *CKC6* | *4116814* | *6x20 l tai 1x50 l* | *1110x590x860* | *C* | *230V1~ 0,25kW 13A* | *1889* |
| *CKC8* | *4116816* | *8x20 l tai 2x50 l* | *1350x590x860* | *C* | *230V1~ 0,25kW 13A* | *2107* |

# METOS-JÄÄMURSKAIN

**Metos Icerobot** -jääpalamurskain murskaa kaikenkokoiset jääpalat haluttuun murskekokoon. Rakenne kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Murskauskapasiteetti on 6 kg jääpaloja minuutissa. Toimitukseen kuuluu murskaimen alle asetettava noin 3 kg vetoinen GN1/3-150 -astia.

| *Jäämurskain* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Icerobot* | *4162120* | *245x430x490* | *230V1~ 0,2 kW 10A* | *1639* |




*Metos-jäämurskain*

# METOS-JÄÄPALAKONEET

**Metos-jääpala-, liuske- ja hilekoneet** ovat varmatoimisia ja tyylikkäitä jääntuottajia jatkuvaan kovaan käyttöön. Valikoima on laaja kattaen kaikki ravintoloiden, myymälöiden ja suurkeittiöiden tarvitsemat mallit ja kokoluokat. Ulkovuoraus on kauttaaltaan kulutusta kestävää, helposti puhdistettavaa ruostumatonta terästä 18/8. HC-mallien kylmäaineena on ympäristöystävällinen R290, muut mallit R404 kylmäaineella. Kaikissa malleissa on vesiliitäntä Ø 3/4". CB- ja GB -mallien lauhduttimessa on helposti avattava ja puhdistettava ilmansuodatin. Kaikki mallit ovat saatavana myös vesilauhdutteisina. Vesilauhdutteisista malleista tarjoushinta.



*Jääpalan koko 13 g*



*Oikein muotoiltu pala*



*Suuttimet ruostumatonta terästä*



*Kätevä annostelija*



*Luotettava tekniikka*



*Suuret annosteluluukut*



*Kylmää ja kuivaa jäätä*



*Puhdistettavat suodattimet*

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!



*CB184A -pöytämalli*



## OPTIOT

***Automaattinen pesujärjestelmä** hoitaa jääpalakoneen pesun kierrättäen altaaseen kaadetun pesunesteen höyrystimessä ja huuhdellen sen. Pesun aikana laitteen kompressori on poissa toiminnasta. Automaattinen pesujärjestelmä on saatavissa CB184A HC, CB249A HC, CB316A HC, CB416A HC, CB425A HC, CB640A HC -malleihin tehdasasenteisena lisävarusteena.*

*Mikäli jääpalakoneen tyhjennystä ei voida liittää lattiakaivoon tai se sijaitsee kauempana laitteesta, tulee laitteessa olla **poistopumppu**. Poistopumppu on saatavissa ilmalauhdutteisiin CB HC -mallisiin jääpalakoneisiin tehdasasenteisena lisävarusteena.*

## PÖYTÄMALLIT

| Metos | Koodi | Tuotto* | Säiliö | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kv-liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 184A HC | 4131454 | 21 kg/vrk | 4 kg | 355x404x595 | 230V1~0,32 kW 10A | 3/4" | 971 |
| CB 249A HC | 4131456 | 28 kg/vrk | 9 kg | 390x460x695 | 230V1~0,37 kW 10A | 3/4" | 1174 |

## PÖYTÄMALLI JÄÄPALA-ANNOSTELIJALLA

| Metos | Koodi | Tuotto* | Säiliö | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kv-liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DSS 42 | 4163777 | 44 kg/vrk | 12 kg | 500x630x920 | 230V1~0,45 kW 10A | 3/4" | 2531 |



*DSS 42 -pöytämalli jääpala-annostelijalla*

**=Vuorokautinen kapasiteetti toteutuu olosuhteissa, missä ympäröivän ilman lämpötila on 21°C ja käytetyn verkostoveden lämpötila on 15°C. Mikäli käytetty vesi on kylmempää, koneen tuotto kasvaa.*

# LATTIAMALLISET JÄÄPALAKONEET

| Metos | Koodi | Tuotto* | Säiliö | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kv-liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 316A HC | 4131458 | 33 kg/vrk | 16 kg | 500x580x800 | 230V1~0,37 kW 10A | 3/4" | 1388 |
| CB 416A HC | 4131476 | 40 kg/vrk | 16 kg | 500x580x800 | 230V1~0,45 kW 10A | 3/4" | 1405 |
| CB 425A HC | 4131460 | 46 kg/vrk | 25 kg | 500x580x870 | 230V1~0,50 kW 10A | 3/4" | 1452 |
| CB 640A HC | 4131462 | 67 kg/vrk | 40 kg | 738x600x1030 | 230V1~0,65 kW 10A | 3/4" | 1855 |
| CB 674A | 4131408 | 67 kg/vrk | 40 kg | 738x600x870 | 230V1~0,65 kW 10A | 3/4" | 2048 |
| CB 840A HC | 4131478 | 85 kg/vrk | 40 kg | 738x600x1030 | 230V1~0,80 kW 10A | 3/4" | 2010 |
| CB 955A HC | 4131464 | 95 kg/vrk | 55 kg | 738x600x1130 | 230V1~0,85 kW 10A | 3/4" | 2167 |
| CB 1265A | 4171656 | 130 kg/vrk | 65 kg | 840x740x1185 | 230V1~1,05 kW 16A | 3/4" | 2993 |
| CB 1565A | 4171663 | 155 kg/vrk | 65 kg | 840x740x1185 | 230V1~1,40 kW 16A | 3/4" | 3255 |
| VB 250A** | 4162060 | 105 kg/vrk | 35 kg | 738x600x1090 | 230V1~0,85 kW 10A | 3/4" | 2384 |
| TB 1405 HC*** | 4131482 | 146 kg/vrk | 50 kg | 738x690x1130 | 230V1~0,65 kW 10A | 3/4" | 3037 |

** jääpalan koko 7 g
*** pebble-jääpalan koko 7x16x8 mm



Lattiamallit CB316A, CB416A, CB425A, GB902 ja GB903

# LATTIAMALLISET JÄÄHILEKONEET

| Metos | Koodi | Tuotto* | Säiliö | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kv-liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GB 902A HC | 4131466 | 113 kg/vrk | 20 kg | 500x660x800 | 230V1~0,55 kW 10A | 3/4" | 2481 |
| GB 903A HC | 4131480 | 113 kg/vrk | 30 kg | 500x660x800 | 230V1~0,50 kW 10A | 3/4" | 2612 |
| GB 1555A HC | 4131468 | 155 kg/vrk | 55 kg | 738x690x1130 | 230V1~0,65 kW 10A | 3/4" | 2986 |



Lattiamallit CB640, CB674, CB840, CB955, CB1265, CB1565, GB1555, TB1405

# JÄÄPALAKONEET ILMAN SÄILIÖTÄ

| Metos | Koodi | Tuotto* | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kv-liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| C150 | 4162041 | 155 kg/vrk | 862x555x720 | 230V1~1,4 kW 16A | 3/4" | 3129 |
| C300 | 4162059 | 300 kg/vrk | 1250x580x848 | 230V1~2,6 kW 32A | 3/4" | 5114 |
| **VM-malleissa tyynymäinen litteä 7 gramman jääpala:** | | | | | | |
| VM350 | 4162061 | 140 kg/vrk | 540x544x747 | 230V1~1,4 kW 16A | 3/4" | 2793 |
| VM500 | 4162062 | 200 kg/vrk | 770x550x805 | 230V1~1,6 kW 20A | 3/4" | 3350 |
| VM900 | 4162064 | 400 kg/vrk | 770x550x805 | 230V1~3,0 kW 32A | 3/4" | 4463 |



Jääpalakone C150/300 - ja VM500/900 -mallit asennetaan säiliön päälle.

# JÄÄHILEKONEET ILMAN SÄILIÖTÄ

| Metos | Koodi | Tuotto* | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kv-liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| G160A HC | 4131470 | 160 kg/vrk | 560x569x600 | 230V1~0,65 kW 10A | 3/4" | 2943 |
| G280A HC | 4131472 | 280 kg/vrk | 560x569x695 | 230V1~1,05 kW 10A | 3/4" | 4094 |
| G510A HC | 4131474 | 510 kg/vrk | 560x569x695 | 230V1~1,7 kW 16A | 3/4" | 4832 |
| G1000A | 4162104 | 1000 kg/vrk | 934x684x700 | 400V3N~3,2 kW 16A | 3/4" | 9335 |

Kaikkien mallien asennuskuvat sivulla 566.



Jäähilekoneet G160A, G280A, G510A ja G1000A, asennetaan säiliön päälle.

*=Vuorokautinen kapasiteetti toteutuu olosuhteissa, missä ympäröivän ilman lämpötila on 21°C ja käytetyn verkostoveden lämpötila on 15°C. Mikäli käytetty vesi on kylmempää, koneen tuotto kasvaa.

# LIUSKEJÄÄKONEET ILMAN SÄILIÖTÄ



*Muster-liuskejääkoneet asennetaan säiliön päälle.*

Muster-malleissa on tehokas rumpuhöyrystin, mikä jäädyttää nopeasti sen pinnalle suihkutetun veden. Valmis jää on kuivaa ja kylmää -8°C -asteista. Liuskejää soveltuu erinomaisesti kalastajille, kauppiaille, liha- ja leipomoteollisuuteen sekä kaupan herkkualtaisiin.

| Metos | Koodi | Tuotto* | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kv-liitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Muster 250 | 4171974 | 250 kg/vrk | 870x550x600 | 230V1~1,7 kW 16A | 3/4" | 7119 |
| Muster 350 | 4162108 | 400 kg/vrk | 900x588x705 | 230V1~2,1 kW 16A | 3/4" | 7392 |
| Muster 600 | 4171976 | 620 kg/vrk | 900x588x705 | 230V1~3,0 kW 16A | 3/4" | 9503 |
| Muster 800 | 4162115 | 900 kg/vrk | 1107x700x880 | 400V3N~4,6 kW 16A | 3/4" | 11130 |





*Jääsäiliö B110 jääpala-, hile- ja liuskejääkoneille.*

# JÄÄSÄILIÖT

Säiliöiden ulkovuoraus on kiillotettua ruostumatonta terästä AISI 304 18/8, eristeen paksuus 40 - 50 mm. Sisävuoraus on hygieenistä polyetyleeniä. Sulavedelle on viemäriliitäntä.



*Jääsäiliö B350 jääpala-, hile- ja liuskejääkoneille.*

| Metos | Koodi | Säiliö | Sopii | Mitat mm | alv 0 % |
|---|---|---|---|---|---|
| B110-G160/280/510 | 4171890 | 100 kg | G160/280/510 | 560x815x1000/1150 | 1216 |
| B200-C150 | 4171889 | 200 kg | C150 | 870x790x1000/1150 | 1386 |
| B200-VM350 | 4171902 | 200 kg | VM350 | 870x790x1000/1150 | 1302 |
| B200-VM500/900 | 4171894 | 200 kg | VM500/900 | 870x790x1000/1150 | 1334 |
| B200-G160/280/510 | 4171893 | 200 kg | G160/280/510 | 870x790x1000/1150 | 1376 |
| B350-C150 | 4171898 | 350 kg | C150 | 1250x790x1000/1150 | 2142 |
| B350-C300 | 4171906 | 350 kg | C300 | 1250x790x1000/1150 | 2100 |
| B350-VM500/900 | 4171900 | 350 kg | VM500/900 | 1250x790x1000/1150 | 2142 |
| B350-G160/280/510 | 4171905 | 350 kg | G160/280/510 | 1250x790x1000/1150 | 2100 |
| B350-M250/350/600 | 4171908 | 350 kg | M250/350/600 | 1250x790x1000/1150 | 2121 |
| B550VDS-M800 | 4171911 | 550 kg | M800 | 1110x1060x1670/1875 | 5120 |
| B550VDS-G1000 | 4171912 | 550 kg | G1000 | 1110x1060x1670/1875 | 5135 |

# VAUNUT JÄÄPALOILLE JA -HILEELLE



*RB-vaunu ja siilo*

Toimitus sisältää jalustan ruostumattomasta teräksestä ja siilon, jonka päälle jäähilekone asennetaan. Vaunu on tukevaa iskunkestävää muovia. Suuret työntökahvat ja kumipyörät helpottavat vaunun siirtelyä. Sulavedelle on hanallinen viemäriliitäntä.

| Metos | Koodi | Kapasiteetti | Sopii | alv 0 % |
|---|---|---|---|---|
| RB 100 G160/280/510*** | 4171985 | 108 kg, siilo 17 kg | G160/280/510 | 2381 |
| DRB 100 C150** | 4171986 | 2x108 kg, siilo 50 kg | C150 | 4649 |
| DRB 100 C300** | 4171988 | 2x108 kg, siilo 50 kg | C300 | 4190 |
| DRB 100 VM500/900** | 4171996 | 2x108 kg, siilo 50 kg | VM500/900 | 4649 |
| DRB 100 G280/510** | 4171991 | 2x108 kg, siilo 50 kg | G280/510 | 4851 |
| DRB 100 M350/600** | 4171994 | 2x108 kg, siilo 50 kg | M350/600 | 4649 |
| DRB 500 M800**** | 4171970 | 2x108 kg, siilo 300 kg | M800 | 8900 |
| DRB 500 G1000**** | 4171972 | 2x108 kg, siilo 300 kg | G1000 | 8900 |

****mitat 795x1060x1284 mm **mitat 1560x1060x1484 mm **** 1560x1330x1780 mm*

**=Vuorokautinen kapasiteetti toteutuu olosuhteissa, missä ympäröivän ilman lämpötila on 21°C ja käytetyn verkostoveden lämpötila on 15°C. Mikäli esimerkiksi käytetty vesi on kylmempää, koneen tuotto kasvaa.*

# METOS HOSHIZAKI-JÄÄPALAKONEET



*IM-65NE-Q pyöreä jää*



*IM-240NE-HC neliskulmainen jää*

Jääntuotanto tapahtuu noin -25 asteessa täysin suljetussa järjestelmässä. Jokaisen jääkuutioerän jälkeen vesisäiliö tyhjennetään ja täytetään raikkaalla vedellä. Kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin veden kanssa soveltuvat elintarvikkeille ja ne huuhdellaan automaattisesti jokaisen erän jälkeen.

HC-mallien ilmajäähdytetty jäähdytysjärjestelmä toimii kylmäaineella R290, IM-65NE-Q mallissa kylmäaine on R134a.

Laitteissa on helposti puhdistettava suodatin.

- *Ulkopuoli: Ruostumaton teräs*
- *Sisällä: Saumaton, valkoinen muoviastia jossa pyöristetyt kulmat*
- *Itsesulkeutuva luukku, jossa on irrotettava tiiviste*
- *Lisävarusteet: Jääkauha, asennussarja, jalat*



*Jääpalon koko n. Ø45 mm*



*Jääkuution koko*
*n. 28 x 28 x 32mm*

| Metos | Koodi | Tuotto* | Säiliö | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| IM-65NE-Q pyöreä | 4000375 | 26 kg/24h | 17 kg | 633x506x860 mm | 230V1 0,39kW | 11101 |
| IM-45CNE-HC neliskulmainen | 4000457 | 46 kg/24h | 15 kg | 633x511x690 mm | 230V1 0,28kW | 3875 |
| IM-240NE-HC neliskulmainen | 4000548 | 210 kg/24h | 110 kg | 704x665x1510 mm | 230V1 0,93kW | 11347 |



# METOS SIS -JÄÄSÄILIÖT JA VAUNUT



Metos SIS300

**Metos SIS** -jääsäiliöiden ja -vaunujen avulla jään varastointi- ja kuljetus on tehty helpoksi. Jää tippuu säiliöstä painovoimaisesti kuljetusvaunuun, jolla sen voi kuljettaa suoraan käyttökohteeseen.

***Jääsäiliö***

- *polyuretaanieriste estää jään sulamisen varastoinnin aikana*
- *tukevat, laipalliset rst-säätöjalat tekevät säiliöstä vakaan*
- *luukku on tukeva ja ergonominen*
- *luukussa on jouset, jotka takaavat turvallisen käytön ja tiiviyden*
- *luukku on valmistettu rotocast-muovista, joka on kevyttä ja kestää kovaa käsittelyä*



Metos SIS700

***Jäänkuljetusvaunu***

- *tukeva kansi*
- *irrotettava teräskahva, jossa luistamista estävä kumisuoja*
- *hyvä eristys sekä poistohana*
- *pyöreät sisäkulmat, jotka helpottavat puhdistusta*
- *polyetyleenisäiliö, joka ei naarmuunnu tai kulu jäistä*



| *Jääsäiliö + vaunu* | *Koodi* | *Kapasit. säiliö* | *Kapasit. vaunu* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *SIS300* | *4172001* | *137 kg* | *73 kg* | *880x1020x1332* | *4762* |
| *SIS700* | *4172003* | *318 kg* | *73 kg* | *880x1265x1802* | *6321* |
| *SIS1350* | *4172005* | *613 kg* | *2 x 73 kg* | *1753x1025x1802* | *10771* |

*Jäähilekone asennetaan säiliön päälle. Jäähilekoneen malli on mainittava tilattaessa.*

| *Lisävarusteet* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Jäänkuljetusvaunu* | *4172007* | *73 kg* | *lisävaunu* | *636x1088x898* | *1428* |
| *Jäänkuljetuslaatikkosarja* | *4172008* | *12 kg* | *6 ltk/sarja* | | *551* |



Metos SIS1350



Jäänkuljetusvaunu



Jäänkuljetuslaatikko





# METOS HB -BLENDERIT



*Rio HBB250*



*Tango HBH450*



*Fury HBH550*



*Tempest HBH650*



*Summit HBH850*

**Metos HB** -blenderit ovat ammattilaisten todellisia työjuhtia. Neljäteräinen rst -roottori murskaa jäät ja sekoittaa raaka-aineet tasaisen pehmeäksi massaksi. Polykarbonaattikulhojen ainutlaatuinen muotoilu takaa tasaisen sekoitustuloksen kerrasta toiseen. Kaksi eri nopeutta ja pulssikytkin mahdollistavat hienosäädön ja monipuolistavat drinkkisekoitusvalikoimaa. Tehokkaissa moottoreissa on joko kestävä kumi- tai metalliliitos kulhoon. Polykarbonaattikulhoissa on helppolukuiset merkkiviivat ja ne voidaan kasata päällekkäin.

- *Rio HBB250: 2 nopeutta, pulssi, kumiliitin*
- *Tango HBH450: 2 nopeutta, pulssi, ajastin, metalliliitin*
- *Fury HBH550: 2 nopeutta, pulssi, ajastin, kannuntunnistin, metalliliitin*
- *Tempest HBH650: 2 nopeutta, pulssi, ajastin, kannuntunnistin, metalliliitin, jump-toiminto*
- *Summit HBH850: AutoBlend automaattinen koostumuksen tunnistus, ajastin, kannuntunnistin, metalliliitin*
- *Expeditor HBF1100S-CE: Säädettävä nopeus, chop-toiminto, ajastin, kannuntunnistin, metalliliitin*



*Expeditor HBF1100S-CE*

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!



| Blender | Koodi | Kulhon tilavuus | Nopeus 50 cl | Moottorin teho | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Rio HBB250 | 4117102 | 1,25 L | 20 sek | ½ Hp | 165x203x406 | 230V1~ 0,45kW 6A | 326 |
| Tango HBH450 | 4117104 | 1,4 L | 15 sek | 1 Hp | 165x229x432 | 230V1~ 0,6kW 6A | 625 |
| Fury HBH550 | 4117105 | 1,8 L | 12 sek | 3 Hp | 178x203x457 | 230V1~ 0,88kW 10A | 882 |
| Tempest HBH650 | 4117106 | 1,8 L | 12 sek | 3 Hp | 178x203x457 | 230V1~ 2,20kW 10A | 1077 |
| Summit HBH850 | 4117108 | 1,8 L | | 3 Hp | 228x305x483 | 230V1~ 2,20kW 10A | 1701 |
| Expeditor HBF1100S-CE | 4117109 | 4 L | | 3,5 Hp | 226x378x449 | 230V1~ 1,5kW 10A | 2709 |

| Lisäkannut | Koodi | Kulhon tilavuus | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Rio 6126-250 | 4117093 | 1,25 L polykarbonaattia | 125 |
| Tango 6126-450 | 4117094 | 1,4 L polykarbonaattia | 132 |
| Tempest/Summit 6126-600 | 4117095 | 1,4 L polykarbonaattia | 188 |
| Fury/Tempest/Summit 6126-650 | 4117096 | 1,8 L polykarbonaattia | 198 |

# METOS-SHAKER



HB Shaker

**Metos HB Shaker** on drinkkibaarien ja jäätelöbaarien ehdoton työväline. Se sopii kaikkeen sekoittamiseen: pirtelöistä drinkkisekoituksiin, kermavaahdosta vohvelitaikinaan. Erittäin voimakas moottori sekoittaa nopeasti ja varmasti. Metos HB Shaker on rakennettu kestämään; kestovoidellut kuulalaakerit, tasapainoitettu moottori ja muotoonvalettu runko takaavat varman toiminnan. Metos HB Shaker toimitetaan yhdellä rst -kulholla. Shakerissä on yksi sekoituskara rst-sekoituslaikalla. Kolme nopeutta takaavat täydellisen sekoitustuloksen.

| *Mikseri* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *HMD200-CE* | *4117090* | *165x172x521* | *230V1~0,3kW 6A* | *585* |
| *Lisäkulho 110E* | *4117092* | *1,0L ruostumaton teräs* | | *41* |

# METOS-SITRUSPUSERRIN

**Metos-sitruspuserrin** on tyylikäs, tehokas ja se kestää kovaa käyttöä vaativissa käsissä. Rungon rakenne on eloksoitua alumiinia. Rungon yläosassa on läpinäkyvä, muovinen roiskesuoja (BK4). Suurten kumitassujen ansiosta sitruspuserrin pysyy tukevasti pöytäpinnassa kiinni. Valikoimaan kuuluu BK4, moottorikäyttöinen sitruspuserrin sekä BK5, automaattinen puserrin.

| *Sitruspuserrin* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *BK4* | *4117048* | *200x225x340* | *230V1~ 0,25 kW 6A* | *310* |
| *BK5* | *4117051* | *180x270x360* | *230V1~ 0,3 kW 6A* | *478* |



Metos BK4 -sitruspuserrin



Metos BK5 -sitruspuserrin




Sanamat Inox

# METOS MEHULINKO

**Metos Sanamat** -hedelmä- ja vihanneslingolla voit tarjota vieraillesi tuoretta ja terveellistä mehua nopeasti ja vaivattomasti. Se on hiljainen ja vie vähän tilaa työpöydältäsi. Korkea hygienia saavutetaan helpolla pestävyydellä: irrotettavat sisäosat ruostumattomasta teräksestä voidaan pestä astianpesukoneessa. Laitteen kaksi turvakytkintä estävät käynnistyksen, jos kansi ei ole paikallaan.

- *erottaa erittäin hyvin nesteen hedelmälihasta*
- *pyöreä täyttöaukko 80 mm*
- *mehuastia, raasteterä ja linko ruostumattomasta teräksestä*
- *hedelmälihan poisto automaattisesti*
- *ilmalauhdutteinen moottori elektronisesti ohjatulla nopeuden säädöllä*
- *moottorin runko kiillotettua alumiinia*
- *kaksi turvakytkintä, ylikuumenemissuoja*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Sanamat Inox* | *4117113* | *200x365x480* | *230V 1~ 1,1kW 6A* | *2142* |

# METOS ROYAL -VIINIKAAPIT



*Royal L -kaksiosainen viinikaappi. Kaksiosaiseen kaappiin saa erillisen lämpötilasäädön molempiin osiin.*

**Metos ROYAL -viinikaapit** ovat lasia ja terästä, yksinkertaisen tyylikästä designia täynnä upeita yksityiskohtia. Royal-viinikaapit ovat upea lisä sisustukseesi. Royal-viinikaapeilla esittelet viinivalikoimaasi mitä näyttävimmällä tavalla, varastoit viinisi aina sopivassa lämpötilassa ja viihdytät asiakkaitasi ja rohkaiset ostamaan.

Päivitä saliasi ja lisää viinien arvoa ja näkyvyyttä!

Royal-viinikaappeihin voit valita ominaisuuksia tarpeidesi mukaan.

***Vakio-ominaisuudet:***
- *jäähdytetty, viineille tai oluelle (+4°C/+18°C)*
- *kolminkertainen ultrakirkas lasi*
- *ruostumatonta terästä, ulkoa satiinipinta, sisältä kiillotettua*
- *seinät valinnaisesti lasia/terästä tarpeiden mukaan*
- *lämmin valkoinen LED-valo, säädettävä, himmennin vakiona*
- *automaattinen sulatus ja sulatusveden haihdutus*
- *lukitus*
- *digitaalinen ohjaus*
- *irrotettavat rst-paneelit sekä etu- että takapuolella*
- *eriste polyuretaanivaahtoa*
- *patentoitu design*
- *ei näkyviä tuuletusaukkoja*
- *kylmäaine R134a vakiona*

***Optioita***
- *keskuskylmäversio*
- *eri pintavärit ja materiaalit*
- *elektroninen lukitus ilman avaimia*
- *Glykoli tai CO2 kylmäaine keskuskylmämalleihin*
- *RGB led valot himmentimellä*

*Royal-viinkaappirivistö mustana*



# METOS TFW -VIINIKAAPIT



*Kaksiosastoiseen TFW 365-2S -kaappiin mahtuu 77+77 pulloa. Säätöväli on toisessa osassa +5...+10°C ja toisessa +10...+18°C.*



*TFW 375 -kaappiin mahtuu 166 pulloa. Säätöväli on +5...+18°C.*

**Metos TFW -viinikaapit** ovat yksinkertaisen tyylikkäitä ja käytännöllisiä viileäkaappeja viinien säilytykseen. Kaappien lämpötilat voidaan säätää sopiviksi erilaisille viineille.

Kaapeissa on sisällä LED-valaistus. Kaapeissa on ulosvedettävät puiset hyllyt viinipulloille. Kaapin sivut ovat mustat ja oven kehys on ruostumatonta terästä. Oven lasi on tummennettu viinien säilyvyyden vuoksi. Jalat ovat säädettävät. Lukitus malleissa TFW 365-2S ja TFW 375.

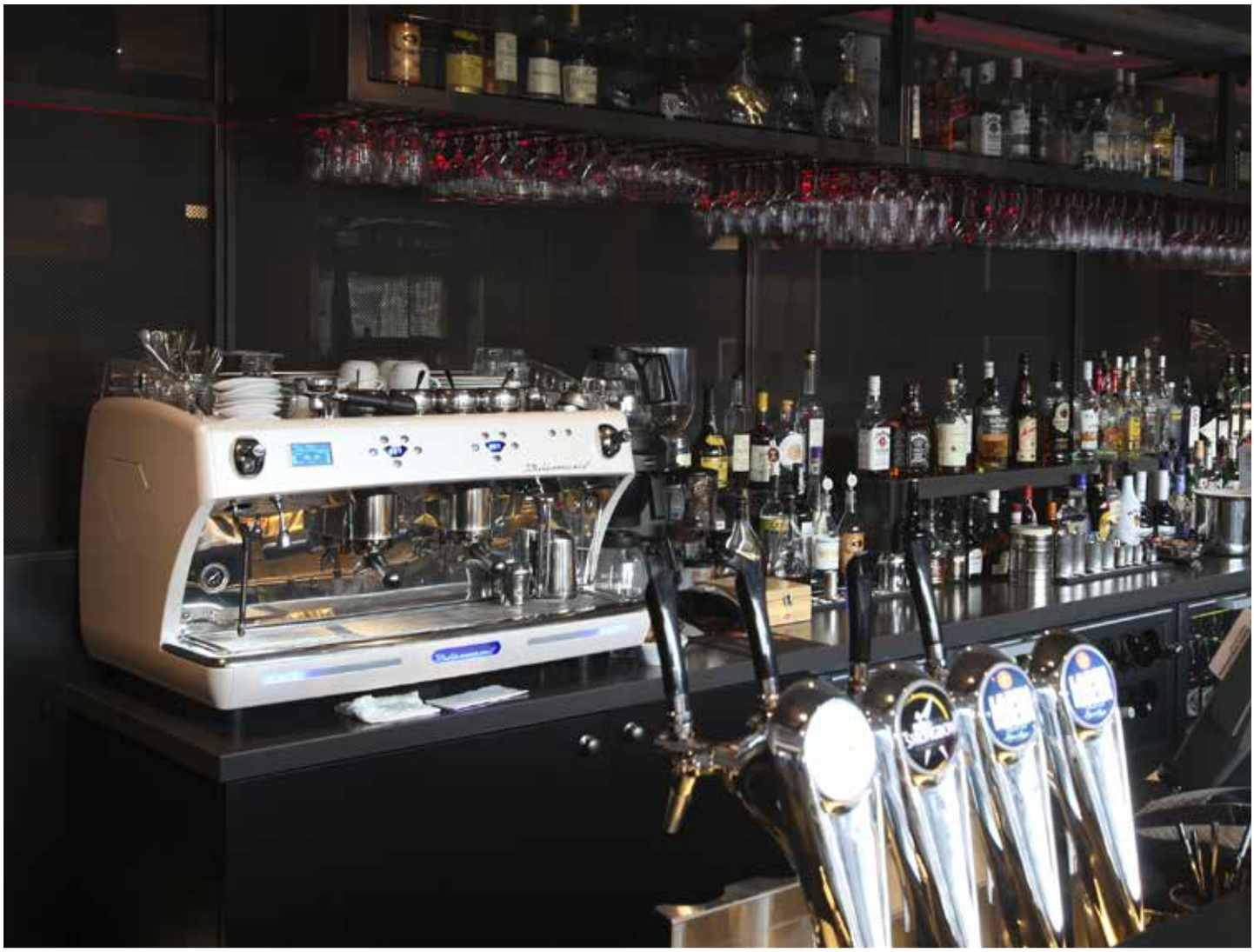


*TFW 160 -kaappiin mahtuu 45 pulloa. Säätöväli on +5...+18°C.*

| Metos TFW | Koodi | Kapasiteetti | Hyllyt | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TFW 160S | 4116794 | 45 pulloa | 4 hyllyä | 595x570x820 | 230V1~ 0,16 kW | 1061 |
| TFW 365-2S | 4116798 | 77+77 pulloa | 14 hyllyä | 595x680x1760 | 230V1~ 0,22 kW | 2121 |
| TFW 375S | 4116797 | 166 pulloa | 15 hyllyä | 595x680x1760 | 230V1~ 0,22 kW | 1922 |



# Kahvinvalmistuslaitteet






Fast & tasty!
a bagel is a donut with the sin
FLAVORS
Try our Coffee!
BAKED GOODS
Lunch
FAST AND TASTY
BEST IN TOWN
ENJOY EVERY MOMENT
JUICY

# CAFINA XT8 -ERIKOISKAHVINKEITIN

- *Jopa 250 kupillista tunnissa*
- *10,4" multimedia-kosketusnäyttö*
- *Täysautomaattinen CIP-pesuohjelma*
- *Korkeussäädettävä annoshana*
- *Kahvinvalmistusyksikkö ruostumatonta terästä*
- *Patentoitu mikrosihti takaa maksimaalisen aromin ja uutoksen*
- *Kuuma tai kylmä maitovaahto tai manuaalinen maidonvaahdotus höyryhanalla*
- *Suodatuspaineen säätö annoskohtaisesti*
- *Erittäin kestävät myllyn jauhinkivet teräksestä tarkkuusleikattu*
- *Automaattinen jauhinkivien säätö*
- *Automaattinen kahvinlaadunsäätö*



| ***ERIKOISKAHVINKEITIN XT8*** | |
|---|---|
| ***Kapasiteetti kuppia tunnissa*** | |
| *Cafe Creme* | *200 kuppia/h* |
| *Cappuccino* | *200 kuppia/h* |
| *Espresso* | *250 kuppia/h* |
| *Kaakao* | *80 kuppia/h* |
| *Kuuma vesi* | *40 litraa/h* |



*Cafina XT8 -palvelumalli höyryhanalla ja erillisellä kuumavesihanalla. Päällä kaksi papusäiliötä.*

**Cafina XT8** on täysautomaattinen erikoiskahvinvalmistuslaite tarjoilijakäyttöön tai itsepalveluun. Kaikki tuotteet, niin kahvi kuin myös maitopohjaiset tuotteet annostellaan yhdestä hanasta. Kuumalle vedelle on oma hana. Annosteluhanan korkeutta voidaan säätää niin, että myös korkea latte macchiato -lasi sopii hanan alle. Laitteessa on yksi tai kaksi kahvipapumyllyä ja papusäiliötä ja kaksi säiliötä jauheille (kaakao, maitojauhe). Maidonjäähdytin sekä kupinlämmitin täydentävät kokonaisuutta. Automaattisessa CIP-pesuohjelmassa käyttäjän ei tarvitse irrottaa maito- eikä kahvisuutinta päivittäisen pesun yhteydessä.

| ***Palvelumallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Vesi/viemäri*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Cafina XT8-1G-1CF-WA-FW* | *4136376* | *350x580x765* | *400V3~8,7 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| *Cafina XT8-2G-1CF-WA-FW* | *4136377* | *350x580x765* | *400V3~8,7 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| *Palvelumalleissa höyryhana, 1G=yksi papusäiliö, 2G=kaksi papusäiliötä* | | | | | |
| ***Itsepalvelumallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Vesi/viemäri*** | ***alv 0%*** |
| *Cafina XT8-1G-1TF-WO-0-0* | *4136372* | *350x580x765* | *400V3~8,7 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| *Cafina XT8-2G-1TF-WO-0-0* | *4136375* | *350x580x765* | *400V3~8,7 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| *1G=yksi papusäiliö, 2G=kaksi papusäiliötä* | | | | | |
| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Kapasiteetti*** | ***alv 0%*** |
| *Maidonjäähdytin MC18* | *4136380* | *180x580x580* | *230V1~0,15 kW 6A* | *5 litraa* | *tarjoushinta* |
| *Maidonjäähdytin MC30* | *4136381* | *300x580x580* | *230V1~0,15 kW 6A* | *2x 5,5 litraa* | *tarjoushinta* |
| *Maidonjäähdytin MCU35* | *4136392* | *350x580x229* | *230V1~0,15 kW 6A* | *4 litraa* | *tarjoushinta* |
| *Kupinlämmitin CW30* | *4136382* | *300x580x620* | *230V1~0,3 kW 6A* | *80-120 kuppia* | *tarjoushinta* |
| *Maidonjäähdytin/kupinlämmitin MC-CW30* | *4136383* | *300x580x620* | *230V1~0,3 kW 6A* | *40-80 kuppia, 4 l maitoa* | *tarjoushinta* |

*Asennuskuva sivulla 567.*



# CAFINA XT8-F -SUODATINKAHVINKEITIN

**Cafina XT8-F** on täysautomaattinen suodatinkahvinvalmistuslaite itsepalveluun tai tarjoilijapalveluun. Etupuolella annosteluhana kahville ja kuumalle vedelle. Säiliössä olevan kahvin valmistus ohjelmoitavissa eri vuorokauden ajoiksi, 1- 4 litraa. Automaattinen puhdistusohjelma. Kahvijauhesäiliön tilavuus on noin 3 kg. Kapasiteetti annostelussa 500 kuppia tai 80 litraa kuumaa vettä tunnissa. Palvelumallissa on lisäksi kannuntäyttöhana (h 200mm), johon saa lisävarusteena säädettävän jatkovarren.





- *Mallit itsepalvelu- ja palvelukäyttöön*
- *Tuntikapasiteetti 500 kuppia kahvia (1,2 dl) tai 80 l vettä*
- *10,4" multimedia-kosketusnäyttö*
- *Ohjelmoitavat toiminnot*
- *Automaattinen pesuohjelma*
- *Kahvihana ja kuumavesihana*
- *Palvelumallissa kannuhana*
- *Jauhesäiliön tilavuus n. 3 kg*
- *Valmiskahvimäärä 1 - 4 L, ohjelmoitavissa*
- *Pikaohjelma*
- *Ajastintoiminnot*
- *Annosmäärä- ja vedenkulutuslaskuri*
- *Virhetoimintodiagnoosi ja -loki*
- *Määräaikaishuoltoilmoitus*
- *Lisävarusteena kannutäyttöhanan jatkovarsi*

***SUODATINKAHVINKEITIN XT8-F***
***Tuntikapasiteetti***

| | |
|---|---|
| ***Suodatinkahvi*** | ***500 kuppia/h*** |
| *Kuuma vesi* | *80 litraa/h* |

*Cafina XT8 -palvelumallissa on erillinen kannutäyttöhana, johon on saatavilla säädettävä jatkovarsi.*

| ***Palvelumallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Vesi/viemäri*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Cafina XT8F-1P-0-WA-CO-0* | *4136386* | *350x580x765* | *400V3~9,5 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| *Cafina XT8F-1P-1BM-WA-CO-0* | *4136387* | *350x580x765* | *400V3~9,5 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| *Palvelumalleissa kannutäyttöhana* | | | | | |
| ***Itsepalvelumallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Vesi/viemäri*** | ***alv 0%*** |
| *Cafina XT8F-1P-0-WA-0-0* | *4136388* | *350x580x765* | *400V3~9,5 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| *Cafina XT8F-1P-1BM-WA-0-0* | *4136389* | *350x580x765* | *400V3~9,5 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Kapasiteetti*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Kupinlämmitin CW30* | *4136382* | *300x580x620* | *230V1~0,3 kW 6A* | *80-120 kuppia* | *tarjoushinta* |
| *Maidonjäähdytin/kupinlämmitin MC-CW30* | *4136383* | *300x580x620* | *230V1~0,3 kW 6A* | *40-80 kuppia, 4 l maitoa* | *tarjoushinta* |
| *Säädettävä jatkovarsi* | *4136043* | *180 mm* | | | *tarjoushinta* |
| *Säädettävä jatkovarsi* | *4136042* | *500 mm* | | | *tarjoushinta* |

*Asennuskuva sivulla 567.*



# CAFINA XT6 -ERIKOISKAHVINKEITIN

**Cafina XT6** on täysautomaattinen erikoiskahvinvalmistuslaite tarjoilijakäyttöön tai itsepalveluun. Kaikki tuotteet, niin kahvi kuin myös maitopohjaiset tuotteet annostellaan yhdestä hanasta. Kuumalle vedelle on oma hana. Annosteluhanan korkeutta voidaan säätää niin, että myös korkea latte macchiato -lasi sopii hanan alle. Laitteessa on vakiona yksi tai kaksi kahvipapumyllyä ja papusäiliötä, sekä annosteluluukku esim. jauhetulle original-kahville. Maidonjäähdytin sekä kupinlämmitin täydentävät kokonaisuutta. Automaattisessa CIP-pesuohjelmassa käyttäjän ei tarvitse irrottaa maito- eikä kahvisuutinta päivittäisen pesun yhteydessä.



***ERIKOISKAHVINKEITIN XT6***
***Tuntikapasiteetti kuppia tunnissa***

| | |
|---|---|
| *Cafe Creme* | *150 kuppia/h* |
| *Cappuccino* | *130 kuppia/h* |
| *Espresso* | *170 kuppia/h* |
| *Kaakao* | *80 kuppia/h* |
| *Kuuma vesi* | *25 litraa/h* |





*Cafina XT6 on täysautomaattinen erikoiskahvinkeitin itsepalveluun tai palveluun, vieressä maidonjäähdytin ja kupinlämmitin.*

- *Tyylikäs design*
- *8,4" kosketusnäyttö*
- *CIP -pesuohjelma*
- *Korkeussäädettävä annoshana*
- *Ammattilaisten teräksinen kahvinvalmistusyksikkö*
- *Patentoitu mikrosihti takaa maksimaalisen aromin ja uutoksen*
- *Suodatuspaineen säätö annoskohtaisesti*
- *Erittäin kestävät myllyn jauhinkivet teräksestä tarkkuusleikattu*
- *Automaattinen kahvinlaadunsäätö*
- *Edistyksellinen maidonvaahdotus*
- *Kuuma tai kylmä maitovaahto tai manuaalinen maidonvaahdotus höyryhanalla*

| ***Palvelumallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Vesi/viemäri*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Cafina XT6 1C-1G* | *4136202* | *300x580x715* | *230V1~2,8 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| *Cafina XT6 1C-2G* | *4136203* | *300x580x715* | *230V1~2,8 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| ***Itsepalvelumallit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Vesi/viemäri*** | ***alv 0%*** |
| *Cafina XT6 1W-1G* | *4136206* | *300x580x715* | *230V1~2,8 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |
| *Cafina XT6 1W-2G* | *4136208* | *300x580x715* | *230V1~2,8 kW 16A* | *15 mm 10 l / 25 mm* | *tarjoushinta* |

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Kapasiteetti*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Maidonjäähdytin MC18* | *4136380* | *180x580x580* | *230V1~0,15 kW 6A* | *5 litraa* | *tarjoushinta* |
| *Maidonjäähdytin MCU30* | *4136391* | *300x580x229* | *230V1~0,15 kW 6A* | *4 litraa* | *tarjoushinta* |
| *Kupinlämmitin CW30* | *4136382* | *300x580x620* | *230V1~0,3 kW 6A* | *80-120 kuppia* | *tarjoushinta* |
| *Maidonjäähdytin/kupinlämmitin MC-CW30* | *4136383* | *300x580x620* | *230V1~0,3 kW 6A* | *40-80 kuppia, 4 l maitoa* | *tarjoushinta* |

*Asennuskuva sivulla 567.*

# METOS OPTIFRESH & OPTIFRESH BEAN TOUCH -SUODATINKAHVINKEITIN




- *Suodatinkahvia jauheesta tai pavuista*
- *Suodatusaika kuppi 120 ml 28 sek.*
- *Helppokäyttöinen ennakoiva 7" kosketusnäyttö*
- *Pyyhkäisyllä vaihtuvat sivut*
- *24 ohjelmoitavaa juomavaihtoehtoa*
- *Kahvimylly keraamisilla terillä (Bean-malli)*
- *Kahvipapusäiliö, tilavuus 2,2 kg (Bean-malli)*
- *Erillinen hana kuumalle vedelle*
- *Säädettävä kuppiteline: 60-115 mm*
- *Hanan maksimikorkeus 167 mm*
- *Kahvin voimakkuuden säätö*
- *STOP-painike*
- *Säädettävä OptiLight LED -valaistus*
- *Automaattinen puhdistus*
- *Kulutuksen rekisteröinti*
- *Lisävarusteet: kolikkolukko, kupintunnistin, kannutäyttömalli vesipumpulla, alakaappi*

***SUODATINKAHVINKEITIN OPTIFRESH & OPTIFRESH BEAN Kapasiteetti kuppia tunnissa***

| ***Suodatinkahvi*** | ***130 kuppia/h*** |
|---|---|
| *Maitokahvi* | *130 kuppia/h* |
| *Kaakao* | *130 kuppia/h* |
| *Kuuma vesi* | *15 litraa/h* |

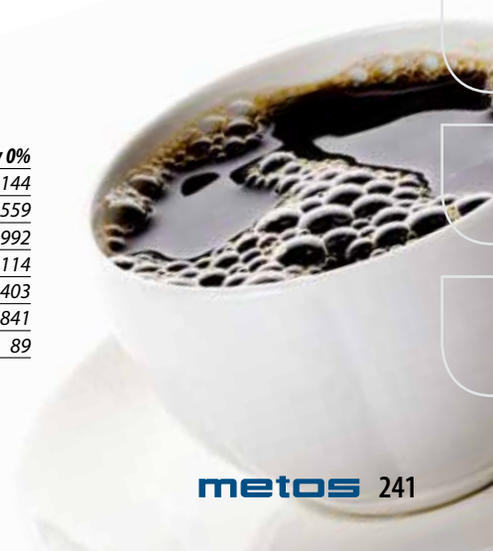
**Metos OptiFresh Touch** tarjoaa vasta suodatettua tuoretta suodatinkahvia. OptiFresh Bean -mallissa kahvipavut jauhetaan odottaessasi, juuri sinun kahviasi varten. OptiFresh -mallissa käytetään valmiiksi jauhettua suodatinkahvijauhetta. Kahviannos on tarjolla vain näytön kosketuksen päässä.

Metos OptiFresh Touch on valmistettu korkealaatuisista materiaaleista, se on laadukas ja ulkonäöltään moderni. Tyylikäs malli yksityiskohdilla, esim. OptiLight led-valaistus, joka voidaan asettaa täysin toiveittesi mukaan. Myös laitteen energiankulutukseen ja kierrätettävyyteen on panostettu.

***OptiFresh Touch = suodattaa kahvin kuppi kerrallaan***

***OptiFreshBean Touch = jauhaa kahvin pavuista ja suodattaa kuppi kerrallaan***

| ***OptiFresh TOUCH*** | ***Koodi*** | ***Säiliöt*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Vesi/viemäri*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *OptiFresh 2 NG* | *4163218* | *1+1* | *409x575x773* | *230V1~ 2,3 kW 16A* | *19/25 mm* | *4144* |
| *OptiFresh 3 NG* | *4163220* | *1+2* | *409x575x773* | *230V1~ 2,3 kW 16A* | *19/25 mm* | *4559* |
| *OptiFresh 4 NG* | *4163222* | *1+3* | *409x575x773* | *230V1~ 2,3 kW 16A* | *19/25 mm* | *4992* |
| *OptiFresh Bean 2 NG* | *4163232* | *1+1* | *409x575x865* | *230V1~ 2,3 kW 16A* | *19/25 mm* | *4114* |
| *OptiFresh Bean 3 NG* | *4163234* | *1+2* | *409x575x865* | *230V1~ 2,3 kW 16A* | *19/25 mm* | *4403* |
| *OptiFresh Bean 4 NG* | *4163206* | *1+3* | *409x575x865* | *230V1~ 2,3 kW 16A* | *19/25 mm* | *4841* |
| *Erikoispesuainetabletti* | *4136054* | *150 kpl rasia (laatikossa 4 rasiaa)* | | | | *89* |



# METOS DIAMANT -ESPRESSOKEITTIMET




*Metos Control Display 2GR*

**Metos Diamant** on ylellinen espressokeitinsarja, joka on varustettu monilla innovaatioilla ja huippulaatuisilla ja viimeistellyillä ominaisuuksilla. Diamant on luotu kiinnittämään huomiota sekä kauniiseen muotoiluun että sen todelliseen laadukkuuteen. Valinnaisesti Diamant voidaan tilata omilla väreillä ja haluamillasi ominaisuuksilla. Diamantissa on suuret boilerit, erilliset kullekin grupolle. Diamant on varustettu kehittyneellä anturijärjestelmällä tarkalle uutoslämpötilalle. Jokaisen grupon lämpötila voidaan säätää erikseen. Entistä tehokkaampi paineen tuotto ja laadukkaampi höyry tuovat vivahteet esille. Tuloksena on täydellinen espresso, joka tuo esiin papujen ainutlaatuisen aromin.

| Diamant | Boilerit | Boilerien tilavuus L | Mitat mm | Sähköliitäntä |
|---|---|---|---|---|
| Control Display 2GR | 2 kpl | 11,5 | 880x620x595 | 230V1~ 3,45kW |
| Control Display 3GR | 3 kpl | 17,5 | 1080x620x595 | 230V1~ 4,00kW |
| **Diamant Multiboiler** | | | | |
| Control Display 2GR Bo3 | 3 kpl | 11,5+2x1,5 | 880x620x595 | 400V3N~ 3,45+2x1,2kW |
| Control Display 3GR Bo4 | 4 kpl | 17,5+3x1,5 | 1080x620x595 | 400V3N~ 4,00+3x1,2kW |



*Metos Zenith*

# METOS-PAPUMYLLYT

**Metos Expobar 600 Manual** on hiljainen, perinteinen espresso-papumylly, joka jauhaa papuja annostelijaan ja josta saat juuri jauhettua kahvia yhden espresson tai tuplaespresson verran. Jauheen karkeus on helposti säädettävissä kahvipavuille sopivaksi. 1,2 kg:n papusäiliö on läpinäkyvää muovia, runko hopean värinen.

**Metos Expobar Zenith On Demand** -espressopapumylly jauhaa pavut suoraan gruppoon. Elektroninen ohjaus mahdollistaa jauheen hyvin tarkan annostelun. Jauheen karkeus on helposti ja tarkasti säädettävissä, mikä takaa erinomaisen jauhekarkeuden joka kupilliseen. Mylly on varustettu ohjelmoitavilla painikkeilla, joihin on asetettavissa jauhemäärä yksittäiselle tai tuplaespressolle. Annosmäärä on säädettävissä myös erikseen halutulle annoskoolle. 1,4 kg säiliö on läpinäkyvää muovia, runko kiiltävä musta.



*Metos Expobar 600*

| Espressomylly | Papusäiliö kg | Mitat mm | Sähköliitäntä |
|---|---|---|---|
| Metos Expobar 600 Manual | 1,2 | 210x330x560 | 230V1~0,5 kW |
| Metos Expobar Zenith on demand | 1,4 | 591x221x237 | 230V1~0,5 kW |
| Office-laitejalusta laatikolla | | 290x515x105 | |




# TARVIKEPAKETTI METOS BARISTA KIT

- *maitokannu latte 0,35 L ja latte 0,6 L, ruostumatonta terästä*
- *tampperi ja tampperiteline*
- *maidon lämpömittari ja digitaalinen ajastin*
- *puhdistusharja*
- *latte art stensiilejä*

| Barista kit | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Tarvikepaketti Barista Kit | 4157717 | 135 |

# METOS ZIRCON -ESPRESSOKEITTIMET



*Metos Zircon Control 3GR Display on varustettu digitaalisella näytöllä, jossa mm. boilerin lämpötilaohjaus asteen tarkkuudella.*



*Metos Zircon Control 2GR Display*

**Metos Zircon** on klassisen tyylikäs, vesijohtoverkostoon liitettävä espressokeitinsarja. Korkea Latte-lasi mahtuu kahvihanan alle. Keittimissä on suuri automaattitäytöllä toimiva boileri sekä automaattinen uutostoiminto, joka kostuttaa kahvijauheen ennen kuin painepumppu käynnistyy.

1GR-mallissa on yksi valmistusyksikkö, 2GR-mallissa kaksi ja 3GR-mallissa kolme yksikköä. Grinder-mallit on varustettu omalla integroidulla papumyllyllä. Kaikissa malleissa on kuumavesi- ja höyryhana. Kulutusta kestävä runko on ruostumatonta terästä. Elektroninen ohjausjärjestelmä, jossa gruppoa kohden neljä ohjelmoitavaa annospainiketta. Lisävarusteena cappuccinon vaahdotushana. Päällä on astialämmitys. Display-malleissa on lisäksi mm. digitaalinen näyttö ja kaksi höyryhanaa.



*Metos Zircon Mini Control 1GR Grinder on varustettu papumyllyllä.*

| *Zircon* | *Koodi* | *Boileri l* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *Vesi mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Mini Control 1GR* | *4157630* | *6* | *460x590x530* | *230V1~2,8 kW 16A* | *3/4″* | *2457* |
| *Mini Control 1GR Grinder* | *4157631* | *6* | *460x590x630* | *230V1~3,15 kW 16A* | *3/4"* | *2877* |
| *Mini Control 2GR* | *4157632* | *6* | *460x590x530* | *230V1~2,8 kW 16A* | *3/4″* | *3003* |
| *Control 2GR Grinder* | *4157636* | *11,5* | *680x590x630* | *400V3N~4,8 kW 10A* | *3/4″* | *3371* |
| *Control 2GR Display* | *4157633* | *11,5* | *680x590x530* | *400V3N~4,8 kW 10A* | *3/4″* | *3691* |
| *Control 3GR Display* | *4157635* | *17,5* | *980x590x530* | *400V3N~6,35 kW 10A* | *3/4″* | *4526* |
| *Cappuccino vaahdotushana* | *4157653* | | | | | *81* |

| *Lisävarusteet* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *DT1-laitejalusta laatikolla* | *4157661* | *410x515x105* | *263* |
| *DT2-laitejalusta laatikolla* | *4157662* | *700x515x105* | *446* |

# METOS-PAPUMYLLYT

**Metos Expobar** -mylly espressokahvipapujen jauhamiseen. Jauhaa 0,6 kg:n siiloon. Annoskoko säädettävissä 5-12 gr. Säiliö läpinäkyvää muovia, runko polttomaalattua terästä.

**Metos Tranquillo** -mylly jauhaa annoksen kerrallaan. Annoskoko säädettävissä 5-12 gr. Säiliö läpinäkyvää muovia, runko polttomaalattua terästä.



*Metos Tranquillo*

*Metos Expobar*

| *Espressomylly* | *Koodi* | *Papusäiliö kg* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Metos Expobar* | *4157655* | *2* | *210x380x600* | *230V1~0,37 kW 6A* | *499* |
| *Metos Tranquillo* | *4157657* | *0,5* | *140x280x380* | *230V1~0,29 kW 6A* | *404* |
| *Office-laitejalusta laatikolla* | *4157660* | | *290x515x105* | | *215* |

# METOS RANCILIO -ESPRESSOKEITTIMET



**Metos Classe 5 Tall** -mallit on saatavana 1, 2 tai 3 -gruppoisena. Compact -malli on 2 gruppoinen ja sen leveys on vain 610 mm. 145 mm korkea kuppi mahtuu Tall-mallien grupon alle. Boilerin lämpötila ja pumpun paine voidaan säätää. Laitteissa on automaattinen pesuohjelma. Ulkopinta on harjattua ruostumatonta terästä. Painikkeissa on led-valot.



*Toinen gruppo tekee kaksi espressoa, toinen yhden kerrallaan.*



***Classe 5 Tall 2GR Compact***
*- laitteessa on kaksi gruppoa*
*- 2 höyryhanaa*
*- 1 kuumavesihana*
*- max. kupin korkeus 14,5 cm*
*- boileri 5 litraa*
*- C-Lever-ergonominen höyryohjaus*
*- säädettävät jalat*
*-120 espressokupillista tunnissa*

| Espressokeitin | Koodi | Boilerien tilavuus L | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Classe 5 Tall 2GR Compact | 4157708 | 5 L | 610x540x520 | 400V3N~ 2,7 kW | 5412 |

| Papumylly | Koodi | Säiliö | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Kryo65 OD-papumylly | 4157707 | 1,3 kg | 220x385x575 | 230V 0,45kW | 1520 |

# VEDENSUODATTIMET KAHVILAITTEILLE

Vedensuodatin vähentää veden kovuutta ja poistaa mineraaleja vedestä ennen kuin ne pääsevät kahvinkeittimeen, jolloin kalkkisaostumia ei synny. Vedensuodatin parantaa veden makua ja saat parempaa kahvia. Suodatin on vaihdettava käyttöohjeen mukaisesti ja aina jos laite on ollut poissa käytöstä neljä viikkoa.



| Vedensuodatin | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Vedensuodatin BWT koko S | 4136521 | vedensuodatinpatruuna | 91 |
| Vedensuodatin BWT koko L | 4136525 | vedensuodatinpatruuna | 191 |
| Vedensuodatin BWT koko 2XL | 4136527 | vedensuodatinpatruuna | 344 |
| Asennussarja BWT | 4136550 | vedensuodatinrunko, suodatinpää, letku | 139 |
| Suodatinpää BWT -vesisuodattimelle | 4136552 | universal-suodatinpää | 41 |

# METOS OPTIVEND NG -KUUMAJUOMALAITESARJA




*Optivend 42 NG valkoisena*




*Optivend 11s NG punaisena*

**Metos Optivend NG** -kuumajuoma-automaattilaitesarjasta löytyy suureenkiin kulutukseen oikea annostelija. Instant -jauheista valmistetut kahvit, kaakaot ja erikoiskahvit lukuisine variaatioineen voidaan ohjelmoida aina 12 tuotepainikkeen taakse. Myös instant -keittojauheiden käyttö on mahdollista.

Annosteluaika on 5-12 sekuntia tuotteesta ja annoskoosta riippuen. Tuntikapasiteetti 360 kupillista (1,2 dl), tai 40 l kuumaa vettä. Annosteluaukon korkeus on vakiomalleissa mukeille sopiva 118 mm, mutta saatavana on malleja myös termoskannulle 235 mm tai jopa pumpputermokselle sopiva korkeus 355 mm.

***Optivend -automaattien parhaimmat puolet ovat:***

- *erittäin pienet ylläpitokustannukset*
- *erilliset annosteluhanat kahville ja kuumalle vedelle*
- *älykäs energiaa säästävä toiminto*
- *annosten vahvuus nopea säätää*
- *monipuolinen tuotevalikoima*
- *lämpötila säädettävissä*
- *pesuohjelma*
- *tuotelaskuri*
- *kalkinpoistoilmaisin*
- *tipparitilä viemäröitävissä*
- *mallit myös termoskannuille*
- *vakioväri musta, optiona myös valkoinen ja punainen*

| *Metos* | *Koodi* | *Jauhesäiliöt* | *Tuotepainikkeet* | *Ulkomitat mm* | *Sähköliitäntä* | *Kylmävesiliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Optivend 11s NG* | *4163260* | *1* | *7* | *248x501x569* | *230V1~ 3,275 kW 16A* | *19 mm* | *1565* |
| *Optivend 32s NG* | *4163262* | *3* | *7* | *248x501x569* | *230V1~ 3,275 kW 16A* | *19 mm* | *1880* |
| *Optivend 11s TS NG* | *4163264* | *1* | *7* | *248x501x686* | *230V1~ 3,275 kW 16A* | *19 mm* | *1840* |
| *Optivend 32 NG* | *4163266* | *3* | *12* | *409x521x569* | *230V1~ 3,275 kW 16A* | *19 mm* | *2360* |
| *Optivend 42 NG* | *4163268* | *4* | *12* | *409x521x569* | *230V1~ 3,275 kW 16A* | *19 mm* | *2583* |
| *Optivend 42 TS NG* | *4163270* | *4* | *12* | *409x521x686* | *230V1~ 3,275 kW 16A* | *19 mm* | *2890* |

*Lisävarusteet: Kolikkolukko, kupintunnistin, kannutäyttömalli vesipumpulla, alakaappi*

# METOS-PERKOLAATTORI

**Metos Percostar** -perkolaattori toimii missä vain, kunhan on sähkövirtaa saatavilla. Keitin on helppo käyttää ja pitää puhtaana. Se soveltuu erinomaisesti kaikenlaisiin tilanteisiin, missä tarvitaan paljon hyvää kahvia samalla kertaa.

Perkolaattori toimii seuraavasti: Kaada keittimen vesisäiliöön raikasta vettä ja kahvijauhetta suodattimeen. Kytke keitin päälle ja muutaman kymmenen minuutin jälkeen saat haluamasi määrän valmista kahvia. Automatiikka lopettaa suodatuksen kun kahvi on valmista.

Keittimen rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä.
Tilavuudet ovat 12 ja 15 litraa. Keittimissä on ylikuumenemissuoja.



*Percostar 15*

*Percostar 12*

| *Malli* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Suodatusaika* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Percostar 12* | *4157252* | *12 l (96 kuppia)* | *50 min* | *ø275 x 540* | *230V1~ 1,5 kW* | *530* |
| *Percostar 15* | *4157254* | *15 l (120 kuppia)* | *65 min* | *ø275 x 600* | *230V1~ 1,5 kW* | *630* |

# METOS-TERMOSKAHVINKEITTIMET

**Metos CBS-termoskahvinkeittimet** tarjoavat joustavuutta pieniin ja keskisuuriin tiloihin, kuten kahviloihin tai auloihin. Keitin on kompaktin kokonsa puolesta oivallinen valinta tiloihin, joissa tarjoilutila on niukka.

Selkeä kosketusnäyttö ja helppokäyttöinen ohjelmisto tekevät kahvinkeitosta mutkatonta. Kosketusnäytön kuvakkeista näet jäljellä olevan suodatusajan, lämpötilan ja kahvimäärän. Voit nopeasti ja helposti tehdä tai selata reseptejä useimmin käyttämiisi kahveihin sekä yhdistää tietoja tai jakaa niitä muihin yksiköihin muistikortin kautta (lisävaruste).

**GR-kahvimyllyllä** saat jauhettua juuri sen annosmäärän kuin tarvitset. Myllyn tehokas moottori ja karkeat hiomalaikat antavat joka jauhannalla tasalaatuisen tuloksen. Jauhatus suoraan suodatinsuppiloon, tekee jauhamisen ja kahvinkeiton helpoksi ja nopeaksi.

GR12-kahvimyllyssä on yksi 6,8 kilon papusäiliö. Myllyyn voi säätää kaksi annoskokoa.
GR22-kahvimyllyssä on kaksi 2,3 kilon papusäiliötä. Myllyyn voi säätää kaksi annoskokoa säiliötä kohden. Säiliöt on helposti irrotettavissa.




*CBS-2141-XTS on yhden termossäiliön keitin, CBS-2142-XTS -malli on kahdelle säiliölle. Termossäiliöt tilataan erikseen.*




*GR-12 -kahvimyllyyn voi säätää kaksi annoskokoa.*




*GR-22 -kahvimyllyn kahteen säiliöön saa eri kahvilajien papuja.*

- *Kosketusnäyttö mahdollistaa nopean ja helpon tavan keittimen ohjaukseen*
- *Tippalukolla varustetun keittimen suodatusjakso pysähtyy, mikäli suodatin poistetaan keittimestä*
- *Tyylikäs ilme muodostuu ruostumattoman teräksen ja mustan muovin yhdistelmästä*
- *Ruostumattomasta teräksestä valmistettu runko kestää kovimmissakin tarjoiluympäristöissä ja on helppo pitää puhtaana*




*Kannettava, ruostumattomasta teräksestä valmistettu L4D-termossäiliö pitää kahvin lämpimänä, tuoreena ja aromikkaana.*

| Metos | Koodi | Kapasiteetti l/h | Suodatusaika | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kylmävesiliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CBS-2141-XTS | 4157810 | 22 | 5,5 min. | 290x520x870 | 230V1~ 2,8 kW 16A | R3/4" | 2779 |
| CBS-2142-XTS | 4157812 | 44 | 5,5 min. | 500x520x870 | 400V3~ 5,6 kW 16A | R3/4" | 3980 |

| Metos | Koodi | Tilavuus kg | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Kahvimylly GR 12 | 4163150 | 6,8 | 229x406x711 | 230V1~ 0,5 kW 6A | 2090 |
| Kahvimylly GR 22 | 4163152 | á 2,3 | 229x406x711 | 230V1~ 0,5 kW 6A | 3258 |

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Termossäiliö Luxus L4D-10 | 4157815 | 205x230x550 | 471 |
| Suodatinsuppilo CBS | 4157822 | | 147 |
| Suodatinpaperi F002 | 4157820 | 127/330 | 72 |




TEE (MUSTA, VIHREÄ) 320
MUSTIKKA SÄDERI 6,5 7,0

# METOS COMBI LINE -KAHVINVALMISTUSLAITTEET



*Metos CB 1x10 WL  Metos CB 1x10 WR*



*Metos CB 2x5*

**Metos ComBi-Line** -kahvinvalmistusmallistoon kuuluu pöytä- ja seinämallit sekä kuumavesihanalla ja kaksipuoleisilla hanoilla varustetut säiliökeitinmallit. Toimintoja ohjataan kosketusnäytöllä varustetusta ohjauspaneelista, mikä myös neuvoo käyttäjää keittimen käytössä sekä kahvijauheen annostelussa.

Kahvin valmistusmäärä voidaan ohjelmoida litra- tai kuppiannosten mukaisesti. Päivä- ja kokonaislaskureilla voidaan seurata kahvin ja kahvijauheen kulutusta. Näytöltä voi seurata myös suodatusprosessin kulkua ja ajastaa suodatus käynnistymään tiettynä kellonaikana. Veden kovuuden mukaan asetettu kalkinpoistotarpeen ilmaisin on yksi kahvin laatuun vaikuttavista ominaisuuksista. Läpivirtauskuumennin takaa, että laite käyttää vain kylmää ja happirikasta vettä ja että suodatusveden lämpötila on oikea koko suodatuksen ajan.

Yksisäiliöisten ComBi-Line -mallien toimitus sisältää pöytämallisen keittimen, sähkölämmitteisen säiliön, tippuvesialustan sekä kartiosuodattimen kahvinsekoittajalla ja kannella. L-mallissa säiliö on rungon vasemmalla puolella, R-mallissa oikealla.
Kaksisäiliöisten ComBi-Line -mallien toimitus sisältää pöytämallisen keittimen, kaksi sähkölämmitteistä säiliötä, tippuvesialustan sekä kaksi kartiosuodatinta kahvinsekoittajalla ja kannella.

Sähkölämmitteiset säiliöt kytketään keittimen rungossa olevaan sähkörasiaan. Säiliössä oleva mittalasi näyttää jäljellä olevan kahvimäärän. W-malleissa on annosteluhana kuumalle vedelle. DW-malleissa on hanat molemmin puolin kahville ja kuumalle vedelle. Käyttäjän turvallisuudesta on huolehdittu. Suodatus ei käynnisty, mikäli säiliö ei ole omalla paikallaan ja suodatusvarsi käännettynä säiliön päälle. Säiliöiden sähköliitäntä on suojattu roiskeilta.

| ***Pöytämalliset yhdellä säiliöllä R=oikea, L=vasen*** | ***Koodi*** | ***Säiliöt litraa*** | ***Kapasiteetti l/h*** | ***Kapasiteetti kkp/h*** | ***Kuuma vesi l/h*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Vesiliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *CB 1x5R NG* | *4170700* | *5* | *30* | *240* | *-* | *505x470x700* | *230V 1~ 3,125 kW 16A* | *3/4"* | *2300* |
| *CB 1x10R NG* | *4170702* | *10* | *60* | *480* | *-* | *590x470x790* | *400V 3N~ 6,175 kW 10A* | *3/4"* | *2867* |
| *CB 1x20R NG* | *4170704* | *20* | *90* | *720* | *-* | *645x500x895* | *400V 3N~ 9,175 kW 16A* | *3/4"* | *3465* |
| *CB 1x5L NG* | *4170710* | *5* | *30* | *240* | *-* | *505x470x700* | *230V 1~ 3,125 kW 16A* | *3/4"* | *2300* |
| *CB 1x10L NG* | *4170712* | *10* | *60* | *480* | *-* | *590x470x790* | *400V 3N~ 6,175 kW 10A* | *3/4"* | *2867* |
| *CB 1x20L NG* | *4170714* | *20* | *90* | *720* | *-* | *645x500x895* | *400V 3N~ 9,175 kW 16A* | *3/4"* | *3465* |
| ***Pöytämalliset yhdellä säiliöllä ja kuumavesihanalla*** | | | | | | | | | ***alv 0%*** |
| *CB 1x5WR NG* | *4170730* | *5* | *30* | *240* | *33* | *505x470x700* | *230V 1~ 3,125 kW 16A* | *3/4"* | *3266* |
| *CB 1x10WR NG* | *4170732* | *10* | *60* | *480* | *60* | *590x470x790* | *400V 3N~ 6,175 kW 10A* | *3/4"* | *3591* |
| *CB 1x20WR NG* | *4170734* | *20* | *90* | *720* | *60* | *645x500x895* | *400V 3N~ 9,175 kW 16A* | *3/4"* | *4263* |
| *CB 1x5WL NG* | *4170740* | *5* | *30* | *240* | *33* | *505x470x700* | *230V 1~ 3,125 kW 16A* | *3/4"* | *3266* |
| *CB 1x10WL NG* | *4170742* | *10* | *60* | *480* | *60* | *590x470x790* | *400V 3N~ 6,175 kW 10A* | *3/4"* | *3591* |
| *CB 1x20WL NG* | *4170744* | *20* | *90* | *720* | *60* | *645x500x895* | *400V 3N~ 9,175 kW 16A* | *3/4"* | *4263* |
| ***Pöytämalliset kahdella säiliöllä*** | | | | | | | | | ***alv 0%*** |
| *CB 2x5 NG* | *4170720* | *5+5* | *30* | *240* | *-* | *815x470x700* | *230V 1~ 3,175 kW 16A* | *3/4"* | *2867* |
| *CB 2x10 NG* | *4170722* | *10+10* | *60* | *480* | *-* | *980x470x790* | *400V 3N~ 6,275 kW 10A* | *3/4"* | *3455* |
| *CB 2x20 NG* | *4170724* | *20+20* | *90* | *720* | *-* | *1095x500x895* | *400V 3N~ 9,275 kW 16A* | *3/4"* | *4452* |
| ***Pöytämalliset kahdella säiliöllä ja kuumavesihanalla*** | | | | | | | | | ***alv 0%*** |
| *CB 2x5W NG* | *4170750* | *5+5* | *30* | *240* | *33* | *815x470x700* | *230V 1~ 3,475 kW 16A* | *3/4"* | *3717* |
| *CB 2x10W NG* | *4170752* | *10+10* | *60* | *480* | *60* | *980x470x790* | *400V 3N~ 6,275 kW 10A* | *3/4"* | *4053* |
| *CB 2x20W NG* | *4170754* | *20+20* | *90* | *720* | *60* | *1095x500x895* | *400V 3N~ 9,275 kW 16A* | *3/4"* | *5177* |
| ***Pöytämalliset kahdella säiliöllä ja kuumavesihanalla, hanat laitteen molemmin puolin*** | | | | | | | | | |
| *CB 2x5DW NG* | *4170776* | *5+5* | *30* | *240* | *33* | *815x590x700* | *230V 1~ 3,175 kW 16A* | *3/4"* | *4538* |
| *CB 2x10DW NG* | *4170778* | *10+10* | *60* | *480* | *60* | *980x590x790* | *400V 3N~ 6,275 kW 10A* | *3/4"* | *4715* |

*Vedensuodattimet sivulla 244.*

*Asennuskuvat sivulla 570.*

# METOS COMBI LINE -SEINÄMALLI



*Vasemmalla teetä varten täyttöputki, teesuodatin ja säiliö. Oikealla kahvisuodatin, sekoitusputki ja säiliö.*



*Metos ComBi-Line -seinämallinen vedenkeitin (säiliöt ja vaunut ovat lisävarusteita)*

**Seinämallisen ComBi-Line -säiliökeittimen** toimitus sisältää ainoastaan seinäkiinnitteisen keskusyksikön. Se on ominaisuuksiltaan kuin muut vastaavat ComBi-Line -mallit. Käytettävät säiliöt voi valita oheisesta valikoimasta. Seinämallissa suodatus tapahtuu vaunun päällä oleviin irtosäiliöihin. Vaunun avulla säiliö on helppo kuljettaa linjastoon tai muuhun jakelupisteeseen.

Säiliöt ovat ruostumatonta terästä, mittalasi on hyvin suojattu ja toimitukseen kuuluu varalasi. Tippumattoman hanan kahva ei kuumene ja se on irrotettavissa puhdistusta varten. Säiliön kansi on eristetty ja säiliöitä voi kasata useita päällekkäin. Tukevista kahvoista saa hyvän kantootteen. Säiliöitä saa 5, 10 ja 20 litran vetoisina, yhdellä tai kahdella hanalla varustettuina, eristettyinä tai sähkölämmitteisinä.

Suodatusyksikköön kuuluu kartiosuppilo, kantokahvat sekä kannen vedenjakosihti. Hyvin lämpöä eristävä ja kevyt, synteettinen muovirakenne tekee suppilosta helpon käsitellä.

| Seinämallit | Koodi | Säiliöt litraa | Kapasiteetti l/h | Kapasiteetti kkp/h | Kuuma vesi l/h | Mitat mm | Sähköliitäntä | Vesiliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 5 NG | 4170760 | 5 | 30 | 240 | - | 235x345x707 | 230V 1~ 3,125 kW 16 A | 3/4" | 1617 |
| CB 10 NG | 4170762 | 10 | 60 | 480 | - | 235x345x799 | 400V 3N~ 6,175 kW 10 A | 3/4" | 1764 |
| CB 20 NG | 4170764 | 20 | 90 | 720 | - | 235x345x901 | 400V 3N~ 9,175 kW 16 A | 3/4" | 2048 |
| **Seinämallit kuumavesihanalla** | | | | | | | | | **alv 0%** |
| CB 5W NG | 4170770 | 5 | 30 | 240 | 30 | 239x489x707 | 230V 1~ 3,125 kW 16 A | 3/4" | 2321 |
| CB 10W NG | 4170772 | 10 | 60 | 480 | 60 | 239x489x799 | 400V 3N~ 6,175 kW 10 A | 3/4" | 2468 |
| CB 20W NG | 4170774 | 20 | 90 | 720 | 60 | 239x489x901 | 400V 3N~ 9,175 kW 16 A | 3/4" | 2741 |



*Tippumattoman hanan kahva ei kuumene ja sen saa irti puhdistusta varten.*




*Suodatinpaperi*

| Sähkölämmitteiset säiliöt | Koodi | Säiliöt l | Mitat | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| CN5e NG | 4170780 | 5 | Ø 237x406 | 230V 1~0,035 kW 6 A | 520 |
| CN10e NG | 4170781 | 10 | Ø 307x427 | 230V 1~0,070 kW 6 A | 609 |
| CN20e NG | 4170782 | 20 | Ø 355x515 | 230V 1~0,070 kW 6 A | 751 |
| **Eristetyt säiliöt** | | | | | **alv 0%** |
| CN5i NG | 4170785 | 5 | Ø 237x406 | | 478 |
| CN10i NG | 4170786 | 10 | Ø 307x427 | | 572 |
| CN20i NG | 4170787 | 20 | Ø 355x515 | | 693 |

| Suodatussuppilo | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Säiliölle CN5e/i | 4170620 | 142 |
| Säiliölle CN10e/i | 4170622 | 189 |
| Säiliölle CN20e/i | 4170624 | 194 |
| **Sekoitusputki** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Säiliölle CN5e/i | 4170630 | 62 |
| Säiliölle CN10e/i | 4170632 | 68 |
| Säiliölle CN20e/i | 4170634 | 82 |
| **Teesihti** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Säiliölle CN5e/i | 4170640 | 110 |
| Säiliölle CN10e/i | 4170642 | 116 |
| Säiliölle CN20e/i | 4170644 | 142 |
| **Täyttöputki** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Säiliölle CN5e/i | 4170650 | 93 |
| Säiliölle CN10e/i | 4170652 | 110 |
| Säiliölle CN20e/i | 4170654 | 126 |
| **Kartiosuodatinpaperit 500 kpl** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Säiliölle CN5e/i | 4130811 | 82 |
| Säiliölle CN10e/i | 4130829 | 110 |
| Säiliölle CN20e/i | 4130836 | 135 |



# METOS M-SARJAN KAHVINVALMISTUSLAITTEET

**Metos M** -sarjan kahvinvalmistuslaitteilla valmistat kannullisen tuoretta, herkullista kahvia vaivattomasti ja nopeasti muutamassa minuutissa. Ne ovat erittäin vaivattomia käytössä, varmatoimisia ja suodattavat aina tasalaatuista ja maukasta kuumaa kahvia. Kahvi voidaan suodattaa lasikannuun, termoskannuun tai termossäiliöön. M-sarjan keittimet vastaavat kahvinvalmistuksen vaatimuksiin tyylikkäällä designillaan ja lukuisilla ominaisuuksillaan.

- *suodatus keskeytyy, jos kannu otetaan pois ennen suodatuksen päättymistä*
- *suodatinsuppilossa oleva tippalukko estää kahvin tippumisen lämpölevylle*
- *tyylikäs ohjauspaneeli jossa painonäppäimet*
- *termostaatilla ohjatut lämpölevyt pitävät kahvin oikean lämpöisenä*
- *teflonpintaiset lämpölevyt ovat helppohoitoisia*
- *ylikuumenemissuoja voidaan kuitata laitteen ulkopuolelta*
- *äänimerkki ilmaisee suodatusprosessin päättymisen*
- *puoliautomaattiset keittimet täytetään kätevästi edestä*
- *automaattikeittimien suodatusmäärä voidaan ohjelmoida*
- *ohjelmoitava kalkinpoistotoiminto ilmoittaa puhdistustarpeesta*
- *keittimien teräsrunko on vuorattu ruostumattomalla krominikkeliteräksellä*
- *automaattikeittimien uutostoiminto tuo esiin kahvin kaikki aromit*
- *kaikki Metos M-kahvinvalmistuslaitteet toimivat luotettavalla ja aina raikasta vettä käyttävällä läpivirtauskuumennusperiaatteella elektronisen ohjausjärjestelmän ohjaamana*

APPROVED
European Coffee Brewing Centre
OSLO

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

## METOS M100 JA M200

**Metos M100** -keittimen rungon etuosassa on käyttöä helpottava vedentäyttöluukku ja Metos M200 liitetään kiinteästi vesiverkkoon. Keittimissä on yksi suodatinyksikkö ja kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä. Suodatuskapasiteetti on 18 litraa (144 kahvikuppia) kahvia tunnissa, kannullinen (1,8 ltr) kahvia suodattuu 6 minuutissa. M200-automaattikeittimen suodatusmäärä voidaan ohjelmoida halutun kuppimäärän mukaisesti. Toimitus sisältää kaksi lasipannua, suodatinsuppilon ja kahvin mittalasin.

| Metos | Koodi | Kapas. l/h | Mitat mm | Sähköliitäntä | Vesil. | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| M 100 | 4157100 | 18 | 205x380x465 | 230V 1~ 2,25 kW 10A | - | 536 |
| M 200 | 4157200 | 18 | 205x380x465 | 230V 1~ 2,25 kW 10A | 3/4" | 688 |




Metos M100




Metos M102

## METOS M102 JA M202

**Metos M102** -keittimen rungon etuosassa on käyttöä helpottava vedentäyttöluukku ja Metos M202 liitetään kiinteästi vesiverkkoon. Keittimissä on kaksi suodatinyksikköä ja neljä teflonpinnoitettua lämpölevyä. Keittimien suodatuskapasiteetti on 28 litraa (224 kahvikuppia) kahvia tunnissa, kannullinen (1,8 ltr) kahvia suodattuu 8 minuutissa. Automaattikeittimen M202 suodatusmäärä voidaan ohjelmoida halutun kuppimäärän mukaisesti. Toimitus sisältää neljä lasipannua, kaksi suodatinsuppiloa ja kahvimittalasin.

| Metos | Koodi | Kapas. l/h | Mitat mm | Sähköliitäntä | Vesil. | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| M 102 | 4157102 | 28 | 420x380x465 | 230V 1~ 3,50 kW 16A | | 1197 |
| M 202 | 4157202 | 28 | 420x380x465 | 230V 1~ 3,50 kW 16A | 3/4" | 1428 |

# METOS MT100 JA MT200

**Metos MT100- ja MT200 -keittimet** suodattavat termoskannuun. Puoliautomaattisen MT100 -keittimen rungon etuosassa on vedentäyttöluukku ja automaattimalli MT200 liitetään kiinteästi vesiverkkoon. Keittimissä on yksi suodatinyksikkö. Suodatuskapasiteetti on 18 litraa (144 kahvikuppia) kahvia tunnissa, termoskannullinen (2,1 ltr) kahvia suodatetaan 7,5 minuutissa. Automaattikeittimen MT200 suodatusmäärä voidaan ohjelmoida halutun kuppimäärän mukaisesti. Toimitus sisältää kahvin suodatinsuppilon ja kahvimittalasin. Termoskannu ei sisälly laitteen hintaan (kts s. 225). V-mallissa rungon korkeuden säätö suuremmalle termoskannulle.

| Metos | Koodi | Kapas. l/h | Mitat mm | Sähköliitäntä | Vesil. | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MT 100 | 4157111 | 18 | 205x380x595 | 230V 1~ 2,10 kW 10A | | 483 |
| MT 200 | 4157211 | 18 | 205x380x595 | 230V 1~ 2,10 kW 10A | 3/4" | 698 |
| MT 100v | 4157110 | 18 | 205x380x545/655 | 230V 1~ 2,10 kW 10A | | 520 |
| MT 200v | 4157210 | 18 | 205x380x545/655 | 230V 1~ 2,10 kW 10A | 3/4" | 830 |



*Metos MT100 (termoskannu on lisävaruste)*

# METOS M200W

**Metos M200W** -mallissa on 2 litran kuumavesisäiliö. Automaattimalli M200W liitetään kiinteästi vesiverkkoon. Kuumavesisäiliön täyttö on myös automaattinen. Keittimissä on yksi suodatinyksikkö ja kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä. Keittimen suodatuskapasiteetti on 14 litraa (112 kahvikuppia) valmista kahvia tunnissa, kannullinen (1,8 ltr) kahvia suodattuu n. 8 minuutissa. Kuuman veden tuntikapasiteetti on 16 litraa. Suodatusmäärä voidaan ohjelmoida halutun kuppimäärän mukaisesti. Toimitus sisältää kaksi lasipannua, suodatinsuppilon ja kahvimittalasin sekä tippuvesiritilän MW.

| Metos | Koodi | Kapas. l/h | Mitat mm | Sähköliitäntä | Vesil. | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| M 200W | 4157204 | 14/16 | 420x380x465 | 230V 1~ 3,35 kW 16A | 3/4" | 1512 |



*Metos M200W*

# METOS M202W

**Metos M202W** -mallissa on 2 litran kuumavesisäiliö. Automaattimalli M202W liitetään kiinteästi vesiverkkoon. Kuumavesisäiliön täyttö on myös automaattinen. Keittimissä on kaksi suodatinyksikköä ja neljä teflonpinnoitettua lämpölevyä. Keittimien suodatuskapasiteetti on 36 litraa (288 kahvikuppia) kahvia tunnissa, kannullinen (1,8 ltr) kahvia suodattuu n. 6 minuutissa. Kuuman veden tuntikapasiteetti on 21 litraa. Suodatusmäärä voidaan ohjelmoida halutun kuppimäärän mukaisesti. Toimitus sisältää neljä lasipannua, kaksi suodatinsuppiloa ja kahvimittalasin sekä tippuvesiritilän MW.

| Metos | Koodi | Kapas. l/h | Mitat mm | Sähköliitäntä | Vesil. | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| M 202W | 4157206 | 36/21 | 620x380x465 | 400V 3N~ 6,60 kW 16A | 3/4" | 2300 |

# METOS MT200W JA MT202W

**Metos MT200/202W/200Wp** -malleissa on 2 litran kuumavesisäiliö. Automaattimallit liitetään kiinteästi vesiverkkoon. Kuumavesisäiliön täyttö on myös automaattinen. Keittimissä MT200 on yksi suodatinyksikkö ja 2 litran vetoinen kuumavesisäiliö. Sen suodatuskapasiteetti on 14 litraa (112 kahvikuppia) kahvia tunnissa, termoskannullinen (2,4 ltr) kahvia suodattuu 9,5 minuutissa. Keittimessä MT202 on 2 suodatinyksikköä ja 2 litran vetoinen kuumavesisäiliö, suodatuskapasiteetti on 36 litraa (288 kuppia) tunnissa. Kuuman veden tuntikapasiteetti on 21 litraa. Suodatusmäärät voidaan ohjelmoida halutun kuppimäärän mukaisesti. Toimitus sisältää suodatinsuppilon, termossäiliön 2,4 l (2 kpl MT202W) ja synteettisen tippakupin sekä kahvimittalasin ja tippuvesiritilän MTW. MT200Wp -mallia käytetään yhdessä viputermoksen kanssa, ei sisälly toimitukseen. Toimitus sisältää suodatinsuppilon ja synteettisen tippakupin sekä kahvimittalasin ja tippuvesiritilän MTW.

| Metos | Koodi | Kapas. l/h | Mitat mm | Sähköliitäntä | Vesil. | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MT200W | 4157212 | 14/16 | 420x380x650 | 230V 1~ 3,20 kW 16A | 3/4" | 1638 |
| MT202W | 4157214 | 36/21 | 620x380x650 | 400V 3N~6,30 kW 16A | 3/4" | 2405 |
| MT200 Wp | 4157216 | 14/16 | 420x380x595 | 230V 1~ 3,20 kW 16A | 3/4" | 1543 |



*Metos MT200W*

# KAHVINVALMISTUSLAITTEET



Metos X100 Metos XT100

**Metos X100** on edullinen kannutäyttöinen peruskeitin. Siinä on yksi suodatusyksikkö ja kaksi lämpölevyä elektromekaanisella ohjauksella. XT100 on termoskannumalli yhdellä lämpölevyllä. Keittimet suodattavat kannullisen kahvia 5-6 minuutissa, suodatuskapasiteetti on 18 l tunnissa, täysi tai puoli pannullista kerrallaan. Keittimien toimitus sisältää yhden pannun ja suodatinsuppilon.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | Kapasiteetti l/h | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| X100 | 4157380 | 190x370x433 | 230V 1~ 2,25 kW 10A | 18 | 373 |
| XT100 | 4157385 | 190x370x477 | 230V 1~ 2,25 kW 10A | 18 | 383 |

# METOS-LÄMPÖLEVYT

**M21 ja M22** ovat termostaatilla ohjattuja lämpölevyjä kahvin tarjoiluun tarkoitettujen lasipannujen lämpösäilytykseen. M21-mallissa on yksi ja M22-mallissa kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| M21 | 4157160 | 205x200x75 | 230V 1~ 0,07 kW 6A | 147 |
| M22 | 4157162 | 205x380x75 | 230V 1~ 0,14 kW 6A | 221 |



Metos M22

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

# KAHVINVALMISTUSTARVIKKEET



Lasipannu 1,8 L



Särkymätön pannu 1,8 L



RST-kannu 1,8 L



Suodatinsuppilo



Mikrosuodatinsihti M-sarjan suppilolle

| Tarvikkeet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Lasipannu 1,8 litraa | 4102074 | 24 |
| Särkymätön pannu 1,8 litraa | 4000001 | 55 |
| Rst-kannu 1,8 litraa | 4130868 | 49 |
| Suodatinsuppilo M | 4157165 | 37 |
| Suodatinsuppilo 90/250 | 4103631 | 26 |
| Suodatinsuppilo E | 4157171 | 29 |
| Suodatinpaperi 1000 kpl | 4103166 | 37 |
| Mikrosuodatinsihti M | 4157169 | 81 |
| Termoskannu RST 2 litraa | 4126579 | 51 |
| Viputermos 2,1 litraa | 4126574 | 110 |
| Termos hanalla 2,4 litraa | 4157318 | 240 |
| Kahviasema | 4126577 | 147 |
| Pesujauhe Coffex 0,8 kg | 4136050 | 25 |

**Kylmälevyt maidolle s. 317**



Paperisuodattimet



Termoskannu RST 2 L



Viputermos 2,1 L



Hanallinen termos 2,4 L sisältää varamittalasin sekä lasinpesuharjan

Kahviasema



# METOS-VEDENLÄMMITTIMET

**Metos WKT 3n HA** on pöytämallinen, käsitäyttöinen vedenkuumennin, WKT 3n VA:ssa on kiinteä vesiliitäntä. Säiliön tilavuus on kaksi litraa eli noin 16 kuppia. Kuumennusaika on noin 8 minuuttia ja säilytyslämpötila on 96°C.

**Metos WKT-D 5n HA** ja **10n HA** ovat pöytämallisia, käsitäyttöisiä ja lämpöeristettyjä kuumavesisäiliöitä. Tilavuudet ovat vastaavasti 5 ja 10 litraa. Lämpötilan säätö termostaatilla 97°C:een asti. Kuumennusaika 20 - 97°C WKT-D 5n noin 10 min ja WKT-D 10n noin 20 min. Annosteluhanassa on mittalasi, joka ilmoittaa säiliön täyttöasteen.

**Metos WKI** -säiliöt ovat seinälle kiinnitettäviä kuumavesisäiliöitä. Lämpötilan säätö termostaatilla 97°C:een asti. Annosteluhanassa on mittalasi ja kääntyvä juoksuputki. Automaattitäyttö voidaan sulkea kahvinsuodatuksen ajaksi. Lisävarusteena säiliöön on saatavana toinen juoksuputki ja kuumavesihana.



*Metos WKT 3*



*Metos WKT-D10*



*Metos WKI*

| *Metos* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *Vesil./viemäri* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *WKT 3n HA* | *4163077* | *21 l/h* | *215x280x445* | *230V1~2,1kW 10A* | *–* | *601* |
| *WKT 3n VA* | *4163078* | *21 l/h* | *215x280x445* | *230V1~2,1kW 10A* | *3/4"* | *772* |
| *WKT-D 5n HA* | *4163053* | *30 l/h* | *Ø237x406* | *230V1~3,2kW 16A* | *-* | *760* |
| *WKI 10n* | *4163086* | *30 l/h* | *Ø224x520* | *230V1~3,2 kW 16A* | *3/4" 1/2"* | *1176* |
| *WKI 20n3* | *4163093* | *30 l/h* | *Ø304x585* | *230V1~3,2 kW 16A* | *3/4" 1/2"* | *1208* |
| *WKI 20n6* | *4163103* | *60 l/h* | *Ø304x585* | *400V3N~6,6 kW 10A* | *3/4" 1/2"* | *1508* |
| *WKI 40n* | *4163121* | *90 l/h* | *Ø388x685* | *400V3N~9,6 kW 16A* | *3/4" 1/2"* | *1726* |
| *WKI 60n* | *4163128* | *90 l/h* | *Ø388x855* | *400V3N~9,6 kW 16A* | *3/4" 1/2"* | *1867* |
| *WKI 80n* | *4163131* | *180 l/h* | *Ø445x891* | *400V3N~19,2 kW 32A* | *3/4" 1/2"* | *2209* |

| *Lisävarusteet* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Hana ja juoksuputki vasen* | *4163135* | *147* |
| *Hana ja juoksuputki oikea* | *4163136* | *147* |
| *Hana ja kaksi juoksuputkea* | *4163137* | *251* |
| *Hana juoksuputken sijaan* | *4163138* | *142* |



# GN-astiat ja ruoankuljetus
# Keskitetty jakelu






MS
L
NE

# METOS GN -ASTIAT

**Metos GN-astiat** on valmistettu tukevasta, helposti puhdistettavasta ruostumattomasta teräksestä 18/8. Valikoima kattaa kaikki keittiön käyttämät koot, myös reiällisenä ja kädensijallisena. Muoviset ja ruostumattomat GN-astiat ovat yhteensopivia toistensa kanssa, eli myös kannet sopivat toisiinsa. GN-astiat sopivat kaikkiin GN-mitoitettuihin Metos-laitteisiin.

- *tyylikkäitä ja kestäviä*
- *pyöristetyt muodot*
- *valmistukseen, kuljetukseen ja tarjoiluun*






| Tuote | Koodi | Mitat/Tilavuus | alv 0% |
|---|---|---|---|
| GN 2/1-20 | 4255031 | 650x530 mm/ 4,5 litraa | 54 |
| GN 2/3-20 | 4255067 | 325x354 mm/ 1,25 litraa | 22 |
| GN 2/3-40 | 4255069 | 3 litraa | 38 |
| GN 2/3-65 | 4255071 | 5,25 litraa | 32 |
| GN 2/3-100 | 4255073 | 8 litraa | 31 |
| GN 2/3-150 | 4255075 | 11,5 litraa | 47 |
| GN 1/1-20 | 4255002 | 325x530 mm/ 1,9 litraa | 36 |
| GN 1/1-40 | 4255004 | 4,5 litraa | 35 |
| GN 1/1-65 | 4255001 | 7,4 litraa | 27 |
| GN 1/1-100 | 4255009 | 12,6 litraa | 40 |
| GN 1/1-150 | 4255010 | 18 litraa | 48 |
| GN 1/1-200 | 4255012 | 25 litraa | 63 |
| GN 1/2-20 | 4255018 | 325x265 mm/ 0,85 litraa | 16 |
| GN 1/2-40 | 4255024 | 1,75 litraa | 23 |
| GN 1/2-65 | 4255020 | 3,5 litraa | 19 |
| GN 1/2-100 | 4255025 | 5,5 litraa | 23 |
| GN 1/2-150 | 4255027 | 8,5 litraa | 35 |
| GN 1/2-200 | 4255028 | 11 litraa | 56 |
| GN 1/3-40 | 4255081 | 325x176 mm/ 1,5 litraa | 16 |
| GN 1/3-65 | 4255083 | 2,25 litraa | 19 |
| GN 1/3-100 | 4255030 | 3,5 litraa | 19 |
| GN 1/3-150 | 4255087 | 5,5 litraa | 34 |
| GN 1/3-200 | 4255089 | 7,25 litraa | 41 |
| GN 1/4-65 | 4255045 | 265x162 mm/ 1,5 litraa | 18 |
| GN 1/4-100 | 4255047 | 2,5 litraa | 22 |
| GN 1/4-150 | 4255049 | 3,75 litraa | 35 |
| GN 1/4-200 | 4255051 | 5,25 litraa | 38 |
| GN 2/4-65 | 4255037 | 530x162 mm/ 3,5 litraa | 29 |
| GN 2/4-100 | 4255039 | 5,5 litraa | 41 |
| GN 1/6-65 | 4255091 | 176x162 mm/ 1 litraa | 14 |
| GN 1/6-100 | 4255093 | 1,5 litraa | 19 |
| GN 1/6-150 | 4255095 | 2,25 litraa | 23 |
| GN 1/6-200 | 4255097 | 3 litraa | 39 |
| GN 1/9-65 | 4255099 | 176x108 mm/ 0,5 litraa | 11 |
| GN 1/9-100 | 4255100 | 0,8 litraa | 17 |



| Reiälliset | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| GN 1/1-65 R | 4255135 | 34 |
| GN 1/1-100 R | 4255137 | 45 |
| GN 1/1-150 R | 4255139 | 61 |
| GN 1/2-65 R | 4255143 | 22 |
| GN 1/2-100 R | 4255145 | 32 |
| GN 1/2-150 R | 4255147 | 44 |



| Kädensijalliset | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| GN 1/1-65 KS | 4255105 | 46 |
| GN 1/1-100 KS | 4255107 | 52 |
| GN 1/2-65 KS | 4255111 | 42 |
| GN 1/2-100 KS | 4255113 | 44 |
| GN 1/2-150 KS | 4255115 | 55 |
| GN 1/2-200 KS | 4255117 | 61 |
| GN 1/3-100 KS | 4255125 | 48 |
| GN 1/3-150 KS | 4255127 | 42 |
| GN 1/3-200 KS | 4255129 | 50 |

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

# METOS GN -ASTIAT



| Tiivistekannet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| GN 1/1 -tiivistekansi | 4255220 | 64 |
| GN 1/2 -tiivistekansi | 4255225 | 42 |
| GN 1/3 -tiivistekansi | 4255230 | 34 |
| GN 1/4 -tiivistekansi | 4255235 | 30 |
| GN 1/6 -tiivistekansi | 4255233 | 29 |

*Tiivistekannen käyttöalue -40°C...+180°C*



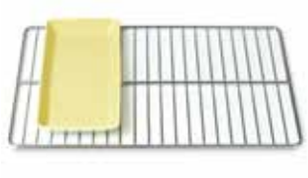
| Kannet, pyöreäkulmainen, normaalille ja kädensijalliselle astialle | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| GN 1/1 -kansi | 4255200 | 36 |
| GN 1/1 -saranakansi | 4119141 | 100 |
| GN 1/3 -kansi | 4255209 | 18 |



| Kannet, suorakulmainen, normaalille astialle, ei kädensijalliselle | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| GN 2/3 -kansi | 4255215 | 22 |
| GN 1/2 -kansi | 4255205 | 18 |
| GN 1/4 -kansi | 4255207 | 13 |
| GN 1/6 -kansi | 4255211 | 9 |
| GN 1/9 -kansi | 4255213 | 8 |
| GN 2/4 -kansi | 4255206 | 19 |



| Välipohjat rst | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Välipohja GN1/1 | 2026179 | 61 |
| Välipohja GN1/2 | 2026180 | 39 |
| Välipohja GN1/4 | 4204968 | 30 |



| Ritilät | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Ritilä GN 2/1 rst | 4242002 | 51 |
| Ritilä GN 1/1 rst | 4242001 | 27 |



| Leivinpellit ja -vuoat | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| GN 2/1-40-aluvuoka | 4198018 | 52 |
| GN 1/1-40-aluvuoka | 4100216 | 57 |
| GN 2/1, alupelti | 3490681 | 35 |
| GN 1/1, alupelti | 3035668 | 19 |
| GN 1/1-patonkipelti | 4131186 | 75 |
| GN 2/3 -leivinpelti | 4198016 | 15 |



| Kirkas muovi | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| GN 1/1-65, muovi | 4281000 | 19 |
| GN 1/1-100, muovi | 4281001 | 23 |
| GN 1/1-150, muovi | 4281002 | 30 |
| GN 1/1-200, muovi | 4181284 | 33 |
| GN 1/2-65, muovi | 4281007 | 12 |
| GN 1/2-100, muovi | 4281008 | 15 |
| GN 1/2-150, muovi | 4281009 | 12 |
| GN 1/2-200, muovi | 4181326 | 29 |
| GN 1/3-65, muovi | 4281014 | 8 |
| GN 1/3-100, muovi | 4281015 | 12 |
| GN 1/3-150, muovi | 4281016 | 15 |
| GN 1/3-200, muovi | 4181372 | 18 |
| GN 1/4-65, muovi | 4281021 | 8 |
| GN 1/4-100, muovi | 4281022 | 8 |
| GN 1/4-150, muovi | 4281023 | 12 |
| GN 2/4-65, muovi | 4281040 | 12 |
| GN 2/4-100, muovi | 4281041 | 15 |
| GN 1/6-65, muovi | 4281028 | 4 |
| GN 1/6-100, muovi | 4281029 | 8 |
| GN 1/6-150, muovi | 4281030 | 8 |
| GN 1/9-65, muovi | 4281035 | 4 |
| GN 1/9-100, muovi | 4281036 | 4 |

*Iskunkestävää, läpinäkyvää muovia, käyttöalue -40°C ... +100°C. Sivussa mitta-asteikko.*



| Musta musta muovi | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| GN 1/1-65, musta muovi | 4281004 | 20 |
| GN 1/1-100, musta muovi | 4281005 | 24 |
| GN 1/1-150, musta muovi | 4281006 | 32 |
| GN 1/2-65, musta muovi | 4281011 | 13 |
| GN 1/2-100, musta muovi | 4281012 | 13 |
| GN 1/2-150, musta muovi | 4281013 | 16 |
| GN 1/3-65, musta muovi | 4281018 | 8 |
| GN 1/3-100, musta muovi | 4281019 | 13 |
| GN 1/3-150, musta muovi | 4281020 | 16 |
| GN 1/4-65, musta muovi | 4281025 | 8 |
| GN 1/4-100, musta muovi | 4281026 | 8 |
| GN 1/4-150, musta muovi | 4281027 | 13 |
| GN 2/4-65, musta muovi | 4281042 | 13 |
| GN 2/4-100, musta muovi | 4281043 | 16 |
| GN 1/6-65, musta muovi | 4281032 | 4 |
| GN 1/6-100, musta muovi | 4281033 | 8 |
| GN 1/6-150, musta muovi | 4281034 | 8 |
| GN 1/9-65, musta muovi | 4281038 | 4 |
| GN 1/9-100, musta muovi | 4281039 | 4 |



| Kannet, kirkas muovi | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| GN 1/1-kansi, muovi | 4281003 | 19 |
| GN 1/2-kansi, muovi | 4281010 | 12 |
| GN 1/3-kansi, muovi | 4281017 | 8 |
| GN 1/4-kansi, muovi | 4281024 | 8 |
| GN 2/4-kansi, muovi | 4281044 | 12 |
| GN 1/6-kansi, muovi | 4281031 | 4 |
| GN 1/9-kansi, muovi | 4281037 | 4 |
| GN 1/1-kansi kauhak. | 4181559 | 25 |
| GN 1/2-kansi kauhak. | 4181566 | 13 |
| GN 1/3-kansi kauhak. | 4181573 | 12 |
| GN 1/4-kansi kauhak. | 4181598 | 11 |
| GN 1/6-kansi kauhak. | 4181608 | 9 |
| GN 1/1-välipohja | 4182658 | 16 |
| GN 1/2-välipohja | 4182697 | 9 |
| GN 1/6-välipohja | 4182672 | 5 |
| GN 1/1-suojakupu, 1 aukko | 4204005 | 78 |
| GN 1/1-suojakupu, 2 aukkoa | 4204012 | 87 |
| GN 1/2-suojakupu, 1 aukko | 4204037 | 58 |

# PINNOITETUT METOS-PAISTOPELLIT

***Graniittiemalipinnoite***

- *hyvä paistotulos, ruskistaa myös alapuolelta*
- *helppo puhdistaa, kestää konepesun*
- *sopii ruokatuotteille ja leivonnaisille*



| *Graniittiemaloidut pellit* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Graniittiemaloitu GN 2/1 20 mm* | *4222020* | *131* |
| *Graniittiemaloitu GN 2/1 40 mm* | *4222021* | *147* |
| *Graniittiemaloitu GN 2/1 60 mm* | *4222022* | *168* |
| *Graniittiemaloitu GN 1/1 20 mm* | *4154851* | *96* |
| *Graniittiemaloitu GN 1/1 40 mm* | *4154869* | *110* |
| *Graniittiemaloitu GN 1/1 60 mm* | *4154876* | *137* |
| *Graniittiemaloitu GN 1/2 20 mm* | *4193804* | *58* |
| *Graniittiemaloitu GN 1/2 40 mm* | *4193794* | *68* |
| *Graniittiemaloitu GN 1/2 65 mm* | *4193787* | *84* |

Astiat ovat kevyttä alumiinia, joten niiden käsittely on helppoa. Nopea ja tehokas lämmitys, sekä tasainen lämmönjakelu säilyttää ruoan oman mehevyyden niin lihan, kalan ja kanan kuin perunagratiinin, lasagnen ja uunipannukakun valmistuksessakin. Koot: GN1/1 (530 x 325 mm), GN1/2 (325 x 265 mm), GN1/3 (325 x 176 mm), GN2/3 (354 x 325 mm).

***Kova ja kestävä Eterna-pinnoite (sisältää titaania):***

- *mahdollistaa paistamisen ja grillaamisen jopa ilman rasvaa*
- *ympäristöystävällinen materiaali*
- *helppo puhdistaa käsin huuhtelemalla tai astianpesukoneessa (ei raepesua)*
- *lämmönkesto 280 °C*



| *Pinnoitetut paistopellit* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Pinnoitettu GN 1/1-20 non-stick* | *4100435* | *103* |
| *Pinnoitettu GN 1/1-40 non-stick* | *4100436* | *137* |
| *Pinnoitettu GN 1/1-60 non-stick* | *4100437* | *131* |
| *Pinnoitettu GN 1/2-20 non-stick* | *4100447* | *85* |
| *Pinnoitettu GN 1/2-40 non-stick* | *4100448* | *95* |
| *Pinnoitettu GN 1/2-60 non-stick* | *4100449* | *105* |
| *Pinnoitettu GN 1/3-20 non-stick* | *4100420* | *73* |
| *Pinnoitettu GN 1/3-40 non-stick* | *4100421* | *89* |
| *Pinnoitettu GN 1/3-60 non-stick* | *4100422* | *89* |
| *Pinnoitettu GN 2/3-20 non-stick* | *4100438* | *98* |
| *Pinnoitettu GN 2/3-40 non-stick* | *4100439* | *126* |
| *Pinnoitettu GN 2/3-60 non-stick* | *4100442* | *142* |
| *Paistopelti GN 1/1* | *4100440* | *61* |

# METOS SAFE HOT -KULJETUSSÄILIÖT



*Safe Hot 10*



*Safe Hot 20*

**Metos Safe Hot -kuljetussäiliöt** on tarkoitettu sekä kuumien että kylmien ruokien kuljetukseen. Kaksiseinämäinen rst-rakenne takaa erinomaisen eristyskyvyn, jolloin lämpötilat säilyvät haluttuina useita tunteja. Täysin saumaton sisätila on helppo pitää puhtaana. Safe Hot -kuljetussäiliöitä on saatavana kahta kokoa, joiden vetoisuudet ovat 10 ja 20 litraa.

Kannen tiiviyden varmistaa kuusi salpaa ja kestävästä silikonista valmistettu tiiviste. Jousitettu venttiili, jonka painalluksella poistetaan säiliöön mahdollisesti syntynyt imu. Ilman sitä kansi saattaisi olla lähes mahdoton avata. Nostamista varten säiliön ulkopuolella on kaksi teräksistä kädensijaa, kannessa yksi. Tärkeä varuste on pohjaan kiinnitetty tukeva kumirengas, jolla on useita tehtäviä. Se suojelee astian pohjaa vaurioilta sekä poistaa häiritseviä, kolisevia ääniä. Kumirenkaan avulla säiliö pysyy hyvin paikoillaan vaikkapa pakettiauton tavaratilassa ja pinoaminen päällekkäin on helppoa. Jos kumirengas on kulunut käytössä, se on mahdollista uusia helpon mutterikiinnityksen ansiosta.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Safe Hot 10* | *2024038* | *Ø320x170* | *10* | *352* |
| *Safe Hot 20* | *2024040* | *Ø320x310* | *20* | *415* |



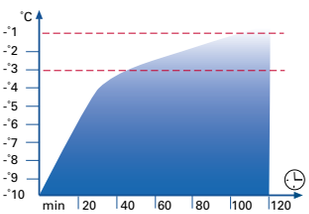
# METOS DELICARE -ATERIAPAKKAUS



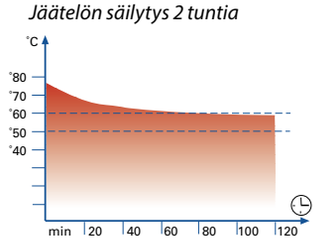
**Metos DeliCare -ateriapakkauksen** suunnittelussa on ollut lähtökohtana suomalainen ruokavalio sekä asiakkaiden toiveet kodinomaisesta ruokailuhetkestä. DeliCare soveltuu monenlaisiin käyttötarkoituksiin aina kotipalvelusta toimipaikka- ja potilasruokailuun.

- *Arabian astiat joustavasti täydennettävissä*
- *kevyt ja kestävä kuljetuspakkaus*
- *säilyttää ruoan ominaisuudet tarjoiluhetkeen saakka*
- *kaikki komponentit soveltuvat konepesuun*
- *mukautuu joustavasti eri ruokalajeille ja jakelumuodoille*
- *suunniteltu jatkuvaan ympärivuotiseen käyttöön*

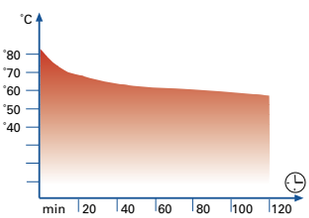
*Metos DeliCare ja Arabian astiat yhdessä tekevät ruokailusta lämpimän ja nautinnollisen. Ateriapakkauksen lämpötilaseuranta on helposti toteutettavissa Metos IoLiving-omavalvontajärjestelmässä.*




*Jäätelön säilytys 2 tuntia*




*Kalakeiton säilytys 2 tuntia*




*Perunamuhennoksen ja kastikkeen säilytys 2 tuntia*

- *kuljetuspakkaus pitää astioiden kannet tiiviisti paikoillaan*
- *tila sormille lautasen nostamista varten*
- *kansi ja pohja sulkeutuvat tiiviisti*
- *astioille tukevat kannet, konepestävää muovia*
- *syvennykset tunnistuslevyjä varten*



- *ohjausurat pinoamista varten*
- *väliseinä eristää viileän ja lämpimän osaston*
- *sormisyvennys tarjottimen nostamista varten*
- *sormisyvennys kannen irrottamista varten*
- *iskunkestävää ja joustavaa muovia, konepestävä*

| ***Metos*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *DeliCare -ateriapakkaus* | *4185151* | *83* |
| ***Sisältää seuraavat komponentit:*** | | ***alv 0%*** |
| *DeliCare -kansi ja pohja* | *4185169* | *43* |
| *Arabian Kesti Ø 24 matala lautanen* | *4185673* | *27* |
| *Muovikansi matalalle lautaselle* | *4185176* | *4* |
| *Arabian Kesti Ø 20 syvä lautanen* | *4185666* | *26* |
| *Muovikansi syvälle lautaselle* | *4185183* | *4* |
| **Arabian Lotosblüte 0,22 l kulho jälkiruoalle tai salaatille, 1 kpl* | *4185698* | *18* |
| **Muovikansi kulholle, 1 kpl* | *4185697* | *6* |
| ** Delicare-ateriapakkaus sis. 2 kpl kulhoa ja 2 kpl muovikantta* | | |
| ***DeliCare-lisävarusteet:*** | | ***alv 0%*** |
| *Tunnistelevy, punainen 20 kpl* | *4185761* | *13* |
| *Tunnistelevy, sininen 20 kpl* | *4185779* | *12* |
| *Tunnistelevy, valkoinen 20 kpl* | *4185786* | *13* |
| *Tunnistelevy, keltainen 20 kpl* | *4185793* | *13* |
| *Kantoteline neljälle laatikolle, pohja ja hihna* | *4167794* | *199* |
| *Kantohihna 1750 mm viidelle laatikolle* | *4185881* | *16* |

| ***DeliCare -kuivaus- ja säilytysvaunut, kuvat s. 516*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *SDT-DC DeliCare kuivaus- ja säilytysvaunu 64 pakkaukselle* | *4554140* | *1113* |



*Kantoteline ja hihna*



*Arabian lautaset ja kulhot*



*Tunnistelevyt 20 kpl/pss*

# METOS-MUSTALAATIKKO GN1/2 JA GN1/1

**Metos-Mustalaatikoista** on tullut keittiöiden suosikki, eikä ihme, sillä materiaalio minaisuudet mahdollistavat laatikoiden käytön mitä moninaisemmissa käyttötarkoituksissa. Vaahdotetusta polypropeenimuovista (EPP) valmistetun laatikon lämmöneristyskyky on erinomainen, joten se sopii hyvin sekä kuumien että kylmien elintarvikkeiden kuljetukseen sekä säilytykseen. Myös muut materiaalin perusominaisuudet ovat kuin suoraan suurkeittiöhenkilökunnan toivelistalta: keveys, iskunkestävyys, edullisuus sekä helppo puhdistettavuus ovat tulleet kaikille käyttäjille tutuiksi.



*Mustalaatikosta on helppo nostaa GN-astia, sillä käsille on sisäosassa varattu erityinen nostotila – erillistä nostolaitetta ei siis tarvita!*



*Mustalaatikko GN1/1*

***Mustalaatikkojen ylivoimaisuus:***

- *Iskunkestävä, soveltuu konepesuun*
- *Helppo käsitellä, kevyt ja pinoutuva*
- *Kotimaista laatutyötä*
- *Sietää kemikaaleja ja öljyä*
- *Lämmönsietoalue -40°C ... +110°C*

ioLiving

**Katso sivu 27**




**Metos IoLiving on täysin automatisoitu ja langaton seurantajärjestelmä, joka mahdollistaa ammattikeittiön omavalvontatietojen reaaliaikaisen valvonnan ja rekisteröinnin.**



*Kahvat ja hihnat vaihdettavissa*



*Välikansi ja kylmämatto*

Kylmäkuljetusta varten GN1/1-laatikkoon on saatavissa lisävarusteena välikansi, johon voidaan sijoittaa pakastimessa jäähdytettävä kylmämatto.

Metos-Mustalaatikoiden kuljetusaikaiseen lämpötilaseurantaan soveltuu Metos IoLiving T -sensori. Sensorit lukevat säännöllisesti muistiinsa lämpötilatiedot ja välittävät automaattisesti ja langattomasti tiedot Metos IoLiving -omavalvontaohjelmaan (kts. sivu 27) sensoreiden ollessa IoLiving-tukiaseman kuuluvuusalueella.

Metos-kuljetusvaunu GN1/1-mitoitetuille Mustalaatikoille (vapaa tila 665 x 415 mm). Reunat pitävät alimmaisen laatikon tukevasti paikoillaan. Kuljetusvaunu on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kaksi on jarrullisia.



*Mustalaatikko GN1/2 Handy*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | | *Paino* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Mustalaatikko GN1/1* | *4170028* | *650(670)x400x300* | *3xGN1/1-65* | *2,3 kg* | *103* |
| *Mustalaatikko GN1/1-välikansi* | *4170029* | *650x400x60* | *GN1/1* | *0,4 kg* | *45* |
| *Kylmämatto -23°C GN1/1* | *4170030* | *GN1/1* | | *3,5 kg* | *58* |
| *Kylmämatto -1°C GN1/1* | *4170031* | *GN1/1* | | *3,5 kg* | *57* |
| *Mustalaatikko Handy GN1/2* | *4170040* | *450x330x300* | *3xGN1/2-65* | *0,9 kg* | *80* |
| *Kylmämatto -23°C GN1/2* | *4170036* | *GN1/2* | | *1,8 kg* | *39* |
| *Kylmämatto -1°C GN1/2* | *4170037* | *GN1/2* | | *1,8 kg* | *39* |
| *Kuljetusalusta* | *4170032* | *670x420* | *Mustalaatikolle GN1/1* | | *200* |
| *Vetokoukku* | *4554135* | | *kuljetusalustalle* | | *85* |
| *Kuljetusvaunu PFT-2* | *4554134* | *730x465x920* | *Mustalaatikoille GN1/1* | | *310* |
| *Säilytys- ja kuivausvaunu SDT-BB* | *4554142* | *1930x770x1890* | *15 Mustalaatikolle* | | *1565* |
| *Mustalaatikko-pesuvaunu* | *4554040* | *620x810x1770* | *6 Mustalaatikolle* | | *1113* |

# METOS-MUSTALAATIKKO MAXI



**Metos-Mustalaatikko Maxin** sisätilan mitat ovat 500x400x320 mm (Huom! GN1/1-astia ei mahdu laatikkoon) ja vetoisuus peräti 65 litraa. Se soveltuu sekä kuumaan että kylmään kuljetukseen. Laatikon lämmönsietoalue on -40°C ... +110°C. Kylmäkuljetuksessa sen sisälle mahtuu esimerkiksi maitolaatikko. Lisävarusteena siihen on saatavissa välikansi kylmämaton säilyttämistä varten.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sisämitat* | *Paino* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Mustalaatikko Maxi* | *4170042* | *600x500x400* | *65 l, 500x400x320* | *3,6 kg* | *163* |
| *Maxi-välikansi* | *4186853* | *600x500x85* | | *0,6 kg* | *81* |
| *Kylmämatto -23°C GN1/1* | *4170030* | *käytetään välikannessa* | | *3,5 kg* | *58* |
| *Kylmämatto -1°C GN1/1* | *4170031* | *käytetään välikannessa* | | *3,5 kg* | *57* |

*Mustalaatikko Maxi välikannella ja kylmämatolla varustettuna*

# METOS EPP -KULJETUSKAAPPI



*Metos EPP-kuljetuskaappi*

**Metos EPP-kuljetuskaappi** on valmistettu samasta EPP-materiaalista kuin Metos-Mustalaatikot. Lämmöneristyskyky on erinomainen sekä kuumien että kylmien elintarvikkeiden kuljetukseen. Kaapin yläosaan voi tarvittaessa sijoittaa kylmävaraajan tai kaksi kylmämattoa kylmämattokoriin, kun kylmäsäilytystä tarvitaan pitempään. EPP-muovimateriaalin iskunkestävyys ja keveys tekevät tästä kuljetuskaapista erinomaisen ruokien kuljetus- ja säilytysvälineen. Monipuolista käyttöä varten kaapissa on 11 paria johteita. Kapasiteetti on 5 kpl GN 1/1-65 -astiaa tai esimerkiksi 3 kpl GN 1/1-100 + 1 kpl GN1/1-65 -astiaa. Kuljetuskaapin yhteydessä käytetään Metos-kuljetusvaunua PFT-2, joka sopii myös Mustalaatikolle.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Kuljetuskaappi* | *4170051* | *635x410x550* | *5 kpl GN1/1-65* | *263* |
| *Kylmämatto -23°C* | *4170036* | *GN1/2* | *paino 1,8 kg* | *39* |
| *Kylmämatto -1°C* | *4170037* | *GN1/2* | *paino 1,8 kg* | *39* |
| *Kylmämattokori* | *4208641* | *435x580x400* | *paino 0,9 kg* | *45* |
| *Kylmävaraaja GN1/1* | *4170039* | *530x325x25* | *paino 4 kg* | *79* |



*Mustalaatikon kuljetusvaunu PFT-2*




*Kylmämatto vihreä -1°C ja sininen -23°C*



*Mustalaatikon pesuvaunu*
*katso vaunut s. 516*

# METOS TERMIA -RUOANKULJETUS- JA -JAKELUVAUNU



*Irrotettavat levyjohteet, johdeväli 78 mm.*



*Irroitettava lämmityselementti, jossa säädin ja pistotulppa. Voidaan pestä vaunupesukoneessa kun lämmityselementti irrotetaan.*



*Kylmäelementissä säädin ja pistotulppa*



*Kylmävaunu voidaan pestä vaunupesukoneessa jos kylmäelementti peitetään siihen tarkoitetulla kannella.*



*Metos Termia 1000 HLN -lämpövaunu Avattavan kannen ansiosta vaunua voidaan käyttää ruuanjakelussa.*



*Metos Termia 1000, kuvan mallissa keskusjarru ja 160 mm pyörät*



*Metos Termia 1500*

**Metos Termia** on monitoimivaunu lämpimän ja kylmän ruuan kuljetukseen ja säilytykseen. L -malleissa olevan avattavan kannen ansiosta vaunua voidaan käyttää myös tarjoilussa.

Vaunu on rakennettu kestämään kovaa kulutusta. Vaunujen rakenne on kauttaaltaan tukevaa ruostumatonta terästä ja eriste polyuretaania. Pyörät ruostumatonta terästä kumipinnalla, halkaisijaltaan 125 mm. Pyöristä kaksi on jarrullisia. Yläkaide helpottaa vaunun käsittelyä. Saumaton kaappirakenne pyöristetyin reunoin ja irrotettavilla levyjohteilla on helppo puhdistaa. Ovessa on tiiviste ja käytännöllinen lukituslaite. Oven magneetti pitää oven auki, myös vaununpesukoneessa. Vaunussa on tehokkaasti iskua vaimentavat törmäyssuojat.

**Lämmitettävät H-mallit:** Puhaltimen ja lämpötilansäätimen avulla lämpö jakaantuu tehokkaasti ja tasaisesti koko vaunuun. Lämmönsäätö on portaaton välillä +20...+90°C. Digitaalinen lämpötilanäyttö. Lämmin vaunu voidaan pestä vaununpesukoneessa kun lämmityselementti irrotetaan. Lämmityselementti voidaan irrottaa pikalukituksella. Lämmitettävissä vaunuissa on 1,5 m kierresähköjohto ja sille pidike.

**Kylmät C-mallit:** Aktiivinen jäähdytys ja puhallin takaavat, että kylmä jakautuu tasaisesti koko vaunuun.Minimilämpötila on + 5°C. Digitaalinen lämpötilanäyttö. Kylmävaunu voidaan pestä vaununpesukoneessa, jos kylmäelementti peitetään siihen tarkoitetulla kannella. Vaunuissa on 1,5 m kierresähköjohto ja sille pidike.

| | | Tehdasoptiot | Lisävarusteet |
|---|---|---|---|
| H | = lämmin | - keskusjarru | - kylmäelementin kansi |
| I | = neutraali | - trukkivetoaisa | - GN1/1-100 johteet |
| C | = kylmä | - 160 mm pyörät | |
| L | = avattava yläkansi | | |

| Termia 1500 | Koodi | Mitat mm | Kapasiteetti | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Termia 1500 HN lämmin | 3756378 | 540x907x1456 | 14 GN1/1-65 | 230V 1~ 0,83 kW 10A | 3293 |
| Termia 1500 CN kylmä | 3756467 | 540x907x1456 | 14 GN1/1-65 | 230V 1~ 0,35 kW 10A | 3646 |
| Termia 1500 IN neutraali | 3756379 | 540x907x1456 | 14 GN1/1-65 | — | 2882 |

| Termia 1000 | Koodi | Mitat mm | Kapasiteetti | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Termia 1000 HN lämmin | 3756377 | 540x762x1003 | 8 GN1/1-65 | 230V 1~ 0,83 kW 10A | 2701 |
| Termia 1000 CN kylmä | 3756468 | 540x762x1003 | 8 GN1/1-65 | 230V 1~ 0,35 kW 10A | 3311 |
| Termia 1000 IN neutraali | 3756375 | 540x762x1003 | 8 GN1/1-65 | — | 2388 |

| Termia 1000 L tarjoiluun | Koodi | Mitat mm | Kapasiteetti | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Termia 1000 HLN lämmin | 3756376 | 540x762x1003 | 8 GN1/1-65 | 230V 1~ 0,83 kW 10A | 3162 |
| Termia 1000 CLN kylmä | 3756599 | 540x762x1003 | 8 GN1/1-65 | 230V 1~ 0,35 kW 10A | 4060 |

# METOS DELIVER -RUOANKULJETUSVAUNU

**Metos Deliver** on neutraali ja paksulla polyuretaanilla eristetty ruoankuljetusvaunu. Hygieenisestä ja kevyestä muovista valmistetut Metos Deliver -kuljetusvaunut sopivat sekä kuumien että kylmien tuotteiden kuljetukseen. Tiukasti sulkeutuva salpa ja tiivisteet säilyttävät oikean lämpötilan kammiossa tuntikausia.

Tulpattu paineentasausaukko helpottaa oven avaamista. Muotoillut kahvat helpottavat vaunun kuljettamista. Vaunun pintamateriaali on polyeteeni ja eriste on polyuretaanivaahto. Metos Deliver on konepesun kestävä.

- *kaksi kammiota 5xGN1/1-65 + 5xGN1/1-65*
- *kaksoiskuorirakenne*
- *sopii GN1/1, GN1/2 ja GN1/3-astioille*
- *paksut polyuretaaniseinät*
- *tiukasti sulkeutuva salpa, ovi aukeaa 180°*
- *tiivisteet ovissa helposti vaihdettavissa*
- *neljä pyörää Ø 125mm, joista 2 lukittavia*
- *vaunun alareunassa törmäyssuoja*
- *paino 30 kg*
- *ovissa klipsit nimilapulle*



*Metos Deliver JW-DOW*



***Lämpötilojen pysyvyys säilytyksessä:***

| *Alussa:* | *1h* | *2h* | *3h* | *4h* |
|---|---|---|---|---|
| *80°C* | *75°C* | *72°C* | *70°C* | *68°C* |
| *0°C* | *2°C* | *4°C* | *5°C* | *6°C* |

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Deliver JW-DOW* | *4133258* | *508x700x1200* | *10 GN1/1-65* | *1229* |



# METOS THERMOBOX -RUOANKULJETUSVAUNU



*Thermobox EE360 lämmin*



*Thermobox C210 kylmä*

**Metos Thermobox** -ruoankuljetusvaunu on varustettu elektronisella lämpötilanohjauksella, joka ylläpitää halutun lämpötilan tasaisesti ja varmasti. Vaunun saumaton polyuretaanieristys estää lämpötilavuodot ja samalla pienentää vaunun energiakulutusta. Prässätyt, muotoillut rst-johteet sekä vaunun saumaton sisäpinta helpottavat vaunun puhtaana pitoa.

Ruoankuljetusvaunun ovi aukeaa 270 astetta. Ovi voidaan varustaa joko salpa- tai kahvalukituksella, jolloin se on avattavissa helposti yhdellä kädellä. Vaunuihin on saatavana lisävarusteena korotussokkeli, joka mahdollistaa korkeamman työskentelykorkeuden. Sokkeli voidaan varustaa neutraalilla vetolaatikolla. Lisäksi vaunun sivulle on saatavissa tarjotintaso.

- *vaunut voidaan pestä vaununpesukoneessa*
- *ulkopinta kestävää lasikuitua*
- *värivaihtoehdot: sininen, punainen, musta, vihreä, harmaa, keltainen, rst*
- *sisäpinta ruostumatonta terästä, joka on saumattoman rakenteensa ansiosta helppo pitää puhtaana*
- *muotoillut kiinteät rst-johteet*
- *injektiovalettu polyuretaanieristys, paksuus 32-85mm*
- *törmäyssuojissa rst-sisäpinta, ulkopinta jälkiä jättämätöntä PVC-muovia*
- *pyörät lämpösinkittyä terästä 160mm, kumipinta, 2 kiinteää ja 2 lukittavaa*
- *IP44, CE hyväksytty*
- *optiot: 125 tai 200mm pyörät, keskusjarru, ikkunallinen ovi, lisäkahvat, osoitekylttipidike, trukkiaisa*



*Thermobox E90 M-ZE musta lämmin*



*Thermobox K90 ZK musta kylmä*

| ***Kylmä aktiivijäähdytys*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Kapasiteetti*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Thermobox C90 ZC kylmä* | *4216472* | *525x810x1055* | *6 GN1/1-65* | *230V 1~ 0,245 kW 10A* | *4494* |
| *Thermobox C150 ZC kylmä* | *4216476* | *525x825x1180* | *10 GN1/1-65* | *230V 1~ 0,245 kW 10A* | *4888* |
| *Thermobox C210 ZC kylmä* | *4216480* | *525x825x1515* | *14 GN1/1-65* | *230V 1~ 2x 0,245 kW 10A* | *5273* |

| ***Kylmä kiertoilma*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Kapasiteetti*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Thermobox K90 ZK musta kylmä* | *4216491* | *525x765x1115* | *6 GN1/1-65* | *230V 1~ 0,245 kW 10A* | *4046* |
| *Thermobox K120 ZK kylmä* | *4216492* | *525x765x1275* | *8 GN1/1-65* | *230V 1~ 0,245 kW 10A* | *5336* |
| *Thermobox K180 kylmä* | *4216496* | *525x765x1605* | *12 GN1/1-65* | *230V 1~ 0,245 kW 10A* | *5712* |

| ***Lämmin foliovastuselementti*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Kapasiteetti*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Thermobox E90 M-ZE musta lämmin* | *4216403* | *525x700x855* | *6 GN1/1-65* | *230V 1~ 0,5 kW 10A* | *2858* |
| *Thermobox E90 ZE lämmin* | *4216404* | *525x700x1055* | *6 GN1/1-65* | *230V 1~ 0,8 kW 10A* | *2881* |
| *Thermobox E180 ZE lämmin* | *4216408* | *525x700x1355* | *12 GN1/1-65* | *230V 1~ 0,8 kW 10A* | *3544* |
| *Thermobox EE360 ZE lämmin* | *4216422* | *920x700x1355* | *2x12 GN1/1-65* | *230V 1~ 2x 0,8 kW 10A* | *5852* |

| ***Lämmin kiertoilma*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Kapasiteetti*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Thermobox F150 ZF lämmin* | *4216432* | *525x770x1180* | *10 GN1/1-65* | *230V 1~ 1,0 kW 10A* | *3813* |
| *Thermobox F210 ZF lämmin* | *4216436* | *525x770x1515* | *14 GN1/1-65* | *230V 1~ 1,0 kW 10A* | *4171* |

*Myös neutraalit ja yhdistelmävaunut. Kysy lisätietoja myynnistämme.* ***Lisää malleja nettisivuilla.***





# METOS THERMOBOX -BANKETTIVAUNU







**Metos Thermobox Banquet** -ruoankuljetusvaunu on tarkoitettu suurten ruokamäärien kuljettamiseen ja jakamiseen nopeasti ja tehokkaasti. Sopiva ratkaisu esimerkiksi stadioneille, hotelleihin ja konferenssikeskuksiin. Valtava kapasiteetti ja suuri johdemäärä joustavaan ja tehokkaaseen ruoankuljetukseen oikeassa lämpötilassa.

- *ulkopinta alumiinia tai mustaa alumiinia*
- *sisäpinta saumatonta alumiinia, oven sisäpinta rst*
- *GN2/1 rst-johteet*
- *injektiovalettu polyuretaanieristys, paksuus 32-85mm*
- *törmäyssuoja galvanoitua terästä, ulkopinta jälkiä jättämätöntä PVC-muovia*
- *pyörät lämpösinkittyä terästä 160mm, kumipinta, 2 kiinteää ja 2 lukittavaa*
- *IP44, CE hyväksytty*

| ***Kylmä KIERTOILMA*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Kapasiteetti*** | | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Banquet K kylmä* | *4216281* | *790x890x1740* | *13 GN2/1-65* | *26 GN1/1-65* | *230V 1~ 0,245 kW 10A* | *6158* |

| ***Lämmin KIERTOILMA*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Kapasiteetti*** | | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Banquet F lämmin* | *4216306* | *790x890x1740* | *17 GN2/1-65* | *34 GN1/1-65* | *230V 1~ 1,0 kW 10A* | *5584* |

*Myös neutraalit ja yhdistelmävaunut. Kysy lisätietoja myynnistämme.* ***Lisää malleja nettisivuilla.***








Bon-Tech
BURLODGE

# Ruoankuljetus- ja tarjoiluvaunut cook-chill, cook-serve ja cook-freeze -ruokatuotantoon

| Ruoan jakelu-vaihtoehto | Keskitetty jakelu Tarjottimet | | | Hajautettu jakelu GN-astiat | |
|---|---|---|---|---|---|
| | *Metos Burlodge -ratkaisu:* | | | *Metos Burlodge -ratkaisu:* | |
| **Vaunumalli** | **RTS CT** | **RTS CT Transrack** | **B-Pod** | **Minigen I & II** | **Multigen II & III** |
| **Ruokatuo-tantotapa** | *cook-serve*<br>*cook-chill*<br>*cook-freeze* | *cook-serve*<br>*cook-chill*<br>*cook-freeze* | *cook-serve*<br>*cook-chill*<br>*cook-freeze* | *cook-serve*<br>*cook-chill*<br>*cook-freeze* | *cook-serve*<br>*cook-chill*<br>*cook-freeze* |
| **Tekniikan sijainti** | *Tekniikka on vaunuissa* | *Tekniikka on vaunuissa*<br>*Ruoka kuljetetaan liikuteltavalla tarjoilukasetilla, tarjoilukasetti konepestävä* | *Tekniikka on kiinteässä telakointiasemassa, vaunu konepestävä* | *Tekniikka on vaunuissa*<br>*Vaihtoehto:*<br>*ruoka kuljetetaan liikuteltavalla kasetilla, kasetti konepestävä* | *Tekniikka on vaunuissa*<br>*Vaihtoehto:*<br>*ruoka kuljetetaan liikuteltavalla kasetilla, kasetti konepestävä* |
| | **RTS HL** | | | | |
| | *cook-serve* | | | | |
| | *Tekniikka on vaunuissa* | | | | |






# Cook-chill – cook-serve – cook-freeze
# Tehokas jakelujärjestelmä keskitettyyn jakeluun






**Metos B-POD** telakointiasema lämmitys- ja jäähdytystekniikalla ja kevyesti liikuteltava POD-tarjotinvaunu varmistavat, että tarjottavan ruoan lämpötilat ovat oikeat aina tarjoiluhetkeen asti. Järjestelmä antaa joustavuutta jakeluaikaan ja minimoi yllättävien viivytysten lämpötilojen hallinnalle aiheuttamat mikrobiologiset riskit. Oikeanlämpöinen ruoka maistuu ja edistää hyvää ravitsemusta.

***Kevyt – kestävä – ketterä vaunu***
- *rakenne AISI 304 ruostumaton teräs + alumiini*
- *tyylikkäät, kestävät ja ultrakevyet hiilikuituovet*
- *lukittavat ovet*
- *vetokahvat ja lukon vedin antimikrobista materiaalia*
- *kuminen törmäyssuoja kauttaaltaan vaunun ympäri*

***Lisävarusteita tarpeen mukaan***
- *lisätaso ja GN-astiahylly vaunun päädyssä helpottaa osastotyöskentelyä, tarvittaessa paikka esimerkiksi roskapussille ja pientarvikeastioille*
- *vetoaisa*
- *puoliskojen erotusritilä, jos kuljetusta mäkisessä ympäristössä*
- *kuljetussuojat kuorma-auto kuljetuksiin yms.*
- *ruoanlämpötilamittari lämpötilojen tarkistusrekisteröintiin*
- *BWise-omavalvonta- (HACCP) ja etähallintajärjestelmä, tiedonsiirto sirukorteilla tai reaaliaikaisesti kiinteistön tietoliikenneverkkoa hyödyntäen*



*Koko pinnaltaan tasainen tarjotin tarjoaa suurimman mahdollisen tilan ja joustavuuden aterian kokoamiseen, kuljettamiseen ja kaikkein tärkeinpään eli itse ruokailuhetkeen. Tasaiselta tarjottimelta ruokailu on kaikkein helpointa.*




*Toimintopaneelissa on suuret numerot ja selkeät symbolit. Hyvää ruokaa turvallisesti nappia painamalla.*

# METOS BURLODGE -TELAKOINTIASEMA JA -TARJOILUVAUNUT

***Merkittäviä etuja:***

***Parantaa ruokailuhetkeä***
- *ruoan laatu ja maittavuus on parempi (kylmä on raikasta ja lämmin lämmintä)*
- *mahdollistaa monipuolisempien ateriakokonaisuuksien tarjoilun. Järjestelmä sopii kaikille lämmönkestäville astioille (myös kertakäyttöastiat) ja kiertoilmatekniikka varmistaa tasaisen kylmäsäilytyksen ja lämmityksen joka puolella*
- *helpottaa ruokailua: ruokailija voi liikutella astioita helposti tasaisella tarjottimella*

***Parantaa turvallisuutta ja prosessinhallintaa***
- *varmistaa osaltaan annosten mikrobiologisen laadun (tarjoiluhetkeen asti kylmät tuotteet ovat kylmiä ja lämpimät lämpimiä). Täyttää Suomen viranomaismääräykset (MMM 28/2009) kylmä- ja lämpösäilytyksestä sekä jäähdytetyn ruoan kuumentamisesta*
- *varmistaa hygieniaa: voidaan pestä vaununpesukoneessa, väliseinä on irrotettavissa ilman työkaluja (puhdistus), osat voidaan pestä astianpesukoneessa*

***Parantaa palvelun häiriöttömyyttä ja toimintavarmuutta***
- *kylmä-/lämmitystekniikkaa ei tarvitse liikutella, vaan se on paikallaan B-POD-telakointiasemassa*

***Säästää työtä***
- *ei erillisten tarjotinkasettien siirtoa ja käsittelyä. Vaunuun laitettu tarjotin on tarjoiluvalmis suoraan samasta vaunusta*
- *ohjelmoitavissa (esimerkiksi aamupala, lounas, päivällinen) ja ajastettavissa käynnistymään haluttuun aikaan*

***Säästää tilaa***
- *asennus aivan vierekkäin suoraan/viistoon tai selät vastakkain. B-POD-telakointiasema ei vaadi lisätilaa keittiössä vaunun lisäksi (POD-vaunu ajetaan B-POD-telakointiaseman alle)*
- *ovet avattuna (270°) tilantarve sama kuin ovet suljettuna*

***Säästää investointeja***
- *sama B-POD -telakointiasema matalalle ja korkealle POD-vaunulle (esimerkiksi, jos kapasiteetti kasvaa tulevaisuudessa, suurempi vaunu sopii olemassa oleviin B-POD-telakointiasemiin)*
- *telakointiasema saatavana myös vesilauhdutin- ja keskuskylmäkoneliitännäisenä*

***Lisää tuotannon joustavuutta***
- *muuttuvissa tilanteissa ovet avattavissa molemmilta puolilta vaunun ollessa telakoituna eli tarjotinannoksia voidaan lisätä, poistaa, täydentää ja muuttaa (esim. muutokset tilauksessa).*




*Pod CarbonTech -vaunun ovet ovat hiilikuitua, mikä tekee vaunusta kevyemmän. Kädensijoissa ja lukoissa on käytetty antimikrobista materiaalia hygienian parantamiseksi. Vaunu on konepestävä. Kuvan vaunu on varustettu lisähyllyllä, vetoaisalla ja keskusjarrulla.*



*Vaunun päätyyn on saatavana lisävarusteena aputaso roskapussinpidikkeellä.*

| ***B-POD-telakointiasema*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *B-POD-asema* | *4215571* | *866x985x1864/2104* | *400V 3N~ 8,5kW 16A* | *tarjoushinta* |

| ***POD CarbonTech -tarjotinvaunu*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Tarjottimet kpl (johdeväli)*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *POD CT-vaunu matala* | *4215847* | *790x895x1410* | *20 / 24 (92 / 80 mm)* | *tarjoushinta* |
| *POD CT-vaunu korkea* | *4215848* | *790x895x1650* | *26 / 30 (92 / 80 mm)* | *tarjoushinta* |

| ***Lisävarusteita*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Osoitekyltti** | *4215859* | *62* |
| *Aputaso päätyyn ja roskapussipidike** | *4215901* | *656* |
| *Lisähylly GN-astioille 3xGN1/6* | *4216026* | *310* |
| *Erotusritilä matala* | *4215596* | *91* |
| *Erotusritilä korkea* | *4215597* | *102* |
| *Kuljetussuojat matala* | *4215905* | *331* |
| *Kuljetussuojat korkea* | *4215907* | *331* |
| *BWise-hallintajärjestelmä* | *4262462* | *2027* |

**tehdastilaus*

| ***Tarjottimet/kpl*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Tarjotin, beige 575x325* | *4262130* | *35* |
| *Tarjotin, pastellinvihreä 575x325* | *4262132* | *35* |
| *Tarjotin, pastellinoranssi 575x325* | *4262134* | *35* |
| *Tarjotin, beige 530x325* | *4262138* | *35* |
| *Tarjotin, pastellinvihreä 530x325* | *4262140* | *35* |
| *Tarjotin, pastellinoranssi 530x325* | *4262142* | *35* |
| *Tarjotin, harmaa 530x325* | *4262143* | *35* |

# Cook-chill – cook-serve – cook-freeze
# Tehokas jakelujärjestelmä keskitettyyn jakeluun

**Metos RTS-vaunu** on uudistunut. Uusi, antibakteerisilla ovensalvoilla varustettu hiilikuituovellinen RTS CT on helppo puhdistaa ja kevyt liikutella.

RTS CT (Ready-To-Serve) on keskitettyyn jakeluun suunniteltu ruoankuljetus- ja tarjotinvaunu, jossa lämmitys- ja jäähdytystekniikka kulkee vaunun mukana. Eristetty, helposti irrotettava ja puhdistettava väliseinä jakaa vaunun lämpimään ja jäähdytettyyn osaan, jolloin valmiiksi tarjottimille katettujen ateriakokonaisuuksien lämpimät tuotteet säilyvät lämpiminä ja kylmät kylminä aina tarjoiluhetkeen asti. Tarjotinkapasiteetti Short-mallissa on 20 (johdeväli 92 mm) tai 24 (johdeväli 80mm) ja Tall-mallissa 26 (johdeväli 92 mm) tai 30 (johdeväli 80mm).




*Metos Burlodge RTS CT -vaunu lisävarustein*

***Edut:***
- *varmistaa osaltaan annosten mikrobiologisen ja maittavuuslaadun (tarjoiluhetkeen asti kylmät tuotteet ovat kylmiä ja lämpimät lämpimiä)*
- *helpottaa asiakkaan ruokailua: asiakas voi liikutella astioita helposti tasaisella tarjottimella.*
- *mahdollistaa monipuolisempien ateriakokonaisuuksien tarjoilun. Järjestelmä sopii kaikille lämmönkestäville astioille (myös kertakäyttöastiat) ja kiertoilmatekniikka varmistaa tasaisen kylmäsäilytyksen ja lämmityksen joka puolella*
- *säästää työtä: ei erillisten tarjotinkasettien siirtoa ja käsittelyä. Vaunuun laitettu tarjotin on tarjoiluvalmis suoraan samasta vaunusta*
- *säästää tilaa: ovet avattuna (270°) tilantarve sama kuin ovet suljettuna*
- *säästää työtä ja vakioi kuumennuksen/säilytyksen: ohjelmoitavissa (esimerkiksi aamupala, lounas, päivällinen) ja ajastettavissa käynnistymään haluttuun aikaan*
- *varmistaa hygieniaa: irrotettava väliseinä (puhdistus ja hoito), jonka osat voidaan pestä astianpesukoneessa*
- *säästää työaikaa: nopea täyttö ja tarjoilu tarvittaessa vaunun molemmilta puolilta*

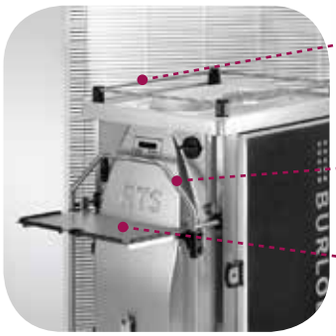
***Tehtaalla asennettavat vakiovarusteet***
- *tyylikkäät, kestävät ja ultrakevyet hiilikuituovet*
- *lukittavat ovet*
- *jarrulliset pyörät*
- *elektroninen toimintopaneeli lämpömittariliittimellä ja SmartCard-kortinlukijalla*
- *kahvat molemmissa päissä*
- *kosteussuojaluokka IPX5*
- *tasakattorakenne (optio)*

***Lisävarusteita tarpeen mukaan***
- *tarjottimet, kaksi kokoa (575x325 ja 530x325) ja kolme väriä (beige, vihreä, oranssi)*
- *aputaso vaunun päätyyn (korkeus 700 mm tai 1005 mm)*
- *roskapussin pidike aputasoon*
- *kattokaide*
- *ergonominen suuri veto-/työntökahva*
- *vetoaisa*
- *puoliskojen erotusritilä, jos kuljetusta mäkisessä ympäristössä*
- *BWise-omavalvontaohjelma (HACCP)*

*Pastellinvihreä tarjotin*



# METOS BURLODGE RTS CT -TARJOILUVAUNUT



Vaunun työntöä helpottaa ergonominen lisäkahva ja kattokaiteet (lisävarusteita). Korkeussäädettävä aputaso ja siihen saatava roskapussin pidike ovat lisävarusteita.





Kahvat jokaisessa neljässä kulmassa.



Vaunun puhdistusta varten sisällä olevat tarjotinjohteet sekä sivu- ja väliseinät voidaan irrottaa ilman työkaluja.



Kortinlukija on suojattu kosteudelta (IPX5). RTS CT -vaunu voidaan pestä letkuvedellä (ei painepesua).



Antibakteerisesta materiaalista tehty salpa, lukko ja avaimet sisältyvät toimitukseen.



Lisävarusteena saatavalla lämpötila-anturilla mitataan ruoan lämpötilaa. Aputaso, näyttö ja lämpötila-anturi on sijoitettu kätevästi samalle seinälle, vaunun päätyyn.



Lisävarusteena saatava erotusritilä estää tuotteiden siirtymisen tarjottimelta toiselle.

Vaunun puhdistusta helpottavat sisäpohjan syvennykset, jotka keräävät nesteen vaunun pohjan alla olevaan astiaan. Vesiastian voi tyhjentää helposti jalkapolkimen avulla.

| **Metos Burlodge RTS CT** | **Koodi** | **Mitat mm** | **Tarjottimet kpl (johdeväli)** | **Sähköliitäntä** | **alv 0%** |
|---|---|---|---|---|---|
| RTS CT-vaunu, matala | 4216002 | 1025 x 780 x 1475 | 20 / 24 (92 / 80 mm) | 400V 3N~ 7,2 kW 11A | tarjoushinta |
| RTS CT-vaunu, korkea | 4216003 | 1025 x 780 x 1715 | 26 / 30 (92 / 80 mm) | 400V 3N~ 7,2 kW 11A | tarjoushinta |
| RTS CT-vaunu kaksoisjäähdytyksellä, matala | 4216000 | 1025 x 780 x 1475 | 20 / 24 (92 / 80 mm) | 400V 3N~ 5,6 kW 11A | tarjoushinta |
| RTS CT-vaunu kaksoisjäähdytyksellä, korkea | 4216001 | 1025 x 780 x 1715 | 26 / 30 (92 / 80 mm) | 400V 3N~ 6,8 kW 11A | tarjoushinta |

| **Lisävarusteet** | **Koodi** | **alv 0%** |
|---|---|---|
| Ergonominen lisäkahva (korkeaan vaunuun) | 4216021 | 215 |
| Ergonominen lisäkahva (matalaan vaunuun) | 4216018 | 215 |
| Lisätaso päätyyn (max. 15 kg) | 4216019 | 856 |
| Lisätaso roskapussipidikkeellä, päätyyn (max. 15 kg) | 4216020 | 1045 |
| Osoitekyltti* | 4215726 | 62 |
| Vetoaisa, rst* | 4216022 | 593 |
| Erotusritilä (matalaan vaunuun) | 4216014 | 158 |
| Erotusritilä (korkeaan vaunuun) | 4216015 | 173 |
| 6 pyörää, standardi jarru* | 4215708 | 420 |
| Keskusjarru 4 pyörää* | 4215709 | 835 |
| Keskusjarru 6 pyörää* | 4215710 | 861 |
| Kattokaide* | 4216017 | 383 |

| **Lisävarusteet** | **Koodi** | **alv 0%** |
|---|---|---|
| Paristokäyttöinen ohjauspaneeli* | 4216016 | 205 |
| Ulkoinen lämpötila-anturi | 4262470 | 273 |
| BWise-hallintajärjestelmä | 4262462 | 2027 |
| **Tarjottimet/kpl** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Tarjotin, beige 575x325 | 4262130 | 35 |
| Tarjotin, pastellinvihreä 575x325 | 4262132 | 35 |
| Tarjotin, pastellinoranssi 575x325 | 4262134 | 35 |
| Tarjotin, beige 530x325 | 4262138 | 35 |
| Tarjotin, pastellinvihreä 530x325 | 4262140 | 35 |
| Tarjotin, pastellinoranssi 530x325 | 4262142 | 35 |
| Tarjotin, harmaa 530x325 | 4262143 | 35 |

*tehdastilaus

# Cook&chill, cook&serve – järkevä ratkaisu keskitettyyn jakeluun



*Liikuteltava telakointiasema voidaan siirtää pois siivouksen tieltä. Telakointiasemat voidaan sijoitella kyljet kiinni toisiinsa, ohjauspaneeli jää hyvin ulottuville. Vaunu telakoituu helposti oikeaan kohtaan magneetin ohjaamana.*



*Telakointiasemaan sopivat molemmat vaunukoot*




*Telaikointiaseman ohjauspaneeli*

**Metos Burlodge B-SMART** on innovatiivinen kiertoilmalla lämmitetty ja jäähdytetty tarjotinjakelujärjestelmä joko kypsentämiseen tai lämpötilan ylläpitoon. B-SMART koostuu kahdesta osasta, telakointiasemasta ja vaunusta. Kaikki tekniikka on asemassa ja vaunu on vain kuljetukseen. Vaunu telakoituu näppärästi oikeaan kohtaan magneettien avulla vain työntämällä vaunu telakkaa vasten. Myös telakointiasema on liikuteltava yksikkö, jota voidaan siirtää turvallisesti. Se ei vaadi lattiakiinnityksiä tai jalkoja, vaan se on varustettu neljällä pyörällä ja se lukitaan paikalleen seinään kiinnitystapeilla.

**Metos Burlodge B-SMART -vaunu** on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja se on kestävä mutta kevyt ilman sähköisiä tai mekaanisia komponentteja. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut sivulevyt ja ovet on täytetty polyuretaanieristeellä. Vaunut ovat ketterästi liikuteltavissa ja ne voidaan varustaa 4 tai 6 laakeroidulla pyörällä. Alareunan puskuri suojaa vaunua kolhuilta. Smart-vaunun kapasiteetti on 24 tai 36 tarjotinta riippuen tarjottimien koosta. Kun vaunu telakoidaan, lämmitys- tai jäähdytysohjelma käynnistyy automaattisesti ohjelmoinnin mukaan.

- *Neljä pientä kevyttä ovea vähentää ovien heilahtelua avattaessa*
- *Liikuteltava telakointiasema*
- *Ohjauspaneeli ergonomisessa hyvässä paikassa*
- *Telakointiasemaan sopivat molemmat vaunukoot*
- *Sopii cook-serve tai cook-chill-järjestelmään*
- *Rakenne ruostumatonta terästä*
- *Aika ja lämpötilat ohjelmoitavissa*
- *Kolme lämmitysohjelmaa*
- *Lämpötila-anturi*
- *Ylläpito-ohjelma*
- *Auto-start -ohjelmointi*
- *HACCP B-NetWise-ohjelmalla LANilla tai Wifillä*

***Lisävalinnat***

- *Sivuhylly*
- *Osastokyltti*
- *Vetoaisa (irrotettava A-mallinen aisa)*
- *4 tai 6 pyörää, saatavana rst:nä tai galvanoituna*
- *Keskusjarru*
- *Ovien lukitus*

# Kiertoilmalla toimiva telakointivaunu sopii monelle tarjotinkoolle

*Kulmissa törmäyssuojat ja niiden välissä kahvat*

*Kestävä ja kevyt vaunu on helppo käsiteltävä.*

*Katon kohokuviointi kertoo telakointisuunnan ja estää katon naarmuuntumista.*

*Rakenne ruostumatonta terästä, ovet kevyttä hiilikuitua.*

**Törmäyssuoja 90 cm korkeudessa on normaalien kaiteiden korkeudella ja vähentää vaunujen kolhiintumista**




*Ovessa magneettisalpa*

**Vaunussa ei ole elektronisia tai elektromekaanisia komponentteja**

*Polyuretaani on tehokas eriste ja se jykevöittää vaunun rakennetta.*

*Muotoillussa törmäyssuojassa lovet jarrujen ja vetoaisan kohdalla.*

**4 tai 6 Ø160 mm pyörää, joista kaksi on jarrulla**

*Eristetyt ovet aukeavat 270° (täysin auki) tai 255° (vaunupesukoneasento).*



***Tasainen tarjotin 530x325 mm***
*Pienemmän tarjottimen suurempi osuus voi olla joko kylmällä tai lämpimällä puolella tarpeen mukaan.*



***Tasainen tarjotin 575x325 mm***
*Tarjotin asettuu keskelle ja molemmille puolille jää yhtä paljon tilaa.*



***Jaettu tarjotin 575x325 mm***
*Tarjotin asettuu keskelle ja molemmille puolille jää yhtä paljon tilaa.*



***Kapea Smart-tarjotin 575x243 mm***
*Kapeaa Smart-tarjotinta mahtuu enemmän B-Smart -vaunuihin.*

| Metos Burlodge B-Smart | Mitat mm | 530/575 tarjotinta | Smart-tarjotinta | Sähköliitäntä |
|---|---|---|---|---|
| Telakointiasema B-Smart | 968 x 782 x 1364 | | | 400V 3N~ 8 kW 11A |
| B-Smart -vaunu | 794 x 890 x 1376 | 24 | 36 | |

# METOS BURLODGE RTS HL

## Cook-serve – kevyt ja kestävä vaunu




**Metos RTS HL -vaunu** on kestävä ja kevyt cook-serve -tuotantoon sopiva vaunu. Rakenne on sama kuin RTS CT -vaunussa. RTS HL on helppo puhdistaa huuhtelusuihkulla.

RTS HL on keskitettyyn jakeluun suunniteltu ruoankuljetus- ja tarjotinvaunu, jossa lämmitys- ja jäähdytystekniikka kulkee vaunun mukana. Eristetty, helposti irrotettava ja puhdistettava väliseinä jakaa vaunun lämpimään ja jäähdytettyyn osaan, jolloin valmiiksi tarjottimille katettujen ateriakokonaisuuksien lämpimät tuotteet säilyvät lämpiminä ja kylmät kylminä aina tarjoiluhetkeen asti. Tarjotinkapasiteetti Short-mallissa on 20 (johdeväli 92 mm) tai 24 (johdeväli 80mm) ja Tall-mallissa 26 (johdeväli 92 mm) tai 30 (johdeväli 80mm).

- *kosteussuojaluokka IPX5*
- *tyylikkäät, kestävät ABS-pintaiset lasikuituovet alumiinirungolla*
- *kammion sisäseinät rst*
- *kammion pohjalla rst-kaukalo*

*Tehdasoptioita*
- *lukittavat ovet*
- *jarrulliset pyörät*
- *elektroninen toimintopaneeli lämpömittariliittimellä ja SmartCard-kortinlukijalla*
- *kahvat molempiin päihin*
- *4 hiilikuituovea*

*Lisävarusteita tarpeen mukaan*
- *aputaso vaunun päätyyn*
- *roskapussin pidike aputasoon*
- *tasakattorakenne ilman kaiteita*
- *kattokaide*
- *suuri veto-/työntökahva*
- *vetoaisa*
- *keskuslukitus pyöriin*
- *6 pyörää*
- *tarjottimet*

| *Metos Burlodge RTS HL* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Tarjottimet kpl (johdeväli)* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *RTS HL-vaunu, matala* | *4262152* | *1025 x 780 x 1475* | *20 / 24 (92 / 80 mm)* | *400V 3N~ 5,8 kW 11A* | *10469* |
| *RTS HL-vaunu, korkea* | *4262156* | *1025 x 780 x 1715* | *26 / 30 (92 / 80 mm)* | *400V 3N~ 6,2 kW 11A* | *11235* |

# METOS-HUPPURULLATELINE

**Metos-huppurullateline** on kehitetty suojahuppurullan päivittäisen käytön helpottamiseksi. Telinettä on saatavana pyörillä, jota voi liikuttaa vapaasti lattialla tai seinään kiinnitettävänä mallina. Huppurullateline on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Pyörillä saatavassa lattiamallissa on neljä pyörää, joista kahdessa jarrut.

Metos-suojahuput soveltuvat Metos Burlodge RTS CT Transrack -siirtokasettien suojaamiseen ruoankuljetuksen aikana. Huppua voi käyttää myös muuhun suojaustarpeeseen, kuten Metos GNT-24 -vaunuun. Kertakäyttöiset suojahuput on läpinäkyvää, elintarvikekäyttöön sopivaa polyetylen-muovia. Rullassa on 200 suojahuppua.



*Metos-huppurullatelineen avulla kaikenlaiset avoimet ruuankuljetusvaunut on helppo ja nopea suojata muovihupulla kuljetuksen ja säilytyksen ajaksi.*

| *Metos-huppurullateline* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *RH-S pyörillä* | *4215914* | *700x980x2000* | *1008* |
| *RH-H seinäkiinnitys* | *4215917* | *450x980x600* | *625* |

| *Metos-suojahuput* | *Koodi* | *Hupun mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Suojahuppurulla* | *4215919* | *762x635x1626* | *219* |

# Cook&serve – cook-chill – hajautettuun jakeluun

*Ergonomisin, käyttäjäystävällisin ja turvallisin tarjoiluvaunu*




**Metos Minigen ja Multigen** -ruoankuljetus- ja tarjoiluvaunut soveltuvat sekä cook-serve- että cook-chill-toimintatapoihin. Edistykselliseen kiertoilmapuhallukseen perustuva lämmitys- ja kylmäsäilytystekniikka on rakennettu vaunuihin. Mikäli vaunu halutaan pitää paikoillaan lähellä tarjoilupistettä, voidaan ruoka kuljettaa kätevillä liikuteltavilla siirtojohteikoilla.

***Kaksi kammiota, lämmitetty ja neutraali***
- *Lämmitetty osa 8xGN1/1 + neutraali osa 8xGN1/1*
- *Uuni tai molemmat osat voidaan jäähdyttää (optio)*
- *Uuni voidaan jakaa kahteen lämpötila-alueeseen*
- *Puskurit, työntökahvat ja ylähyllyn tuet valettua ja iskuja vaimentavaa materiaalia*
- *Uuni leveän mallinen ja mukava käyttää ja täyttää*
- *Uunissa lasiovi*
- *Kiertoilman säätö uunissa*
- *Höyryn poisto*
- *Tehokas jäähdytys*
- *Keraaminen lämmitetty taso, jossa kaksi aluetta*
- *Ylähyllyssä halogeenilämpölamput ja led-valot (optio)*
- *Tilavalot näyttävät vaunun tilan*



*Älykäs led-valaistus kertoo käyttäjälle tilasta: vihreä valo kertoo lämmityksen olevan päällä.*

| *Metos Burlodge Multigen II 106* | *Uuni* | *Neutraali* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* |
|---|---|---|---|---|
| *Multigen II 106 kaksi osastoa* | *8 GN1/1-65* | *8 GN1/1-65* | *1298x743x968/1395* | *400V 3N~ 7,5 kW 12A* |

***Optiot***
- *Jäähdytys*
- *Jaettu osasto: jäähdytys ja lautasten lämmitys*
- *4 tai 6 pyörää*
- *Ylähylly ja etulasi*
- *Led-valot ja akkukäyttö*
- *Ovien lukitus*

***Lisävarusteet***
- *Alaslaskettava tarjotintaso*
- *Alaslaskettava päätyaputaso*
- *Roskapussiteline*
- *Siirtovaunut ja kehikot*



*Näkyvyys ruokaan ikkunan läpi vähentää oven avaustarvetta sekä lämmitysjakson keskeytyksiä.*



*Havainnollinen ja vuorovaikutteinen kosketusnäyttöohjaus.*



*Tiivisteiden väritys kertoo kylmän ja lämpimän puolen.*




*Alaslaskettava tarjotintaso jossa paikat aterinlokerikoille ja alaslaskettava päätyaputaso roskapussitelineellä.*

# Cook-serve – cook-chill hajautettuun jakeluun




Minigen lisävarustein

**Metos Minigen ja Multigen** -ruoankuljetus- ja tarjoiluvaunut soveltuvat sekä cook-serve- että cook-chill-toimintatapoihin. Edistykselliseen kiertoilmapuhallukseen perustuva lämmitys- ja kylmäsäilytystekniikka on rakennettu vaunuihin. Mikäli vaunu halutaan pitää paikoillaan lähellä tarjoilupistettä, voidaan ruoka kuljettaa kätevillä liikuteltavilla siirtojohteikoilla.

***Minigen I – yksi kuumennustila***
- *kiertoilmalämmitys, 8xGN1/1*
- *tila jaettavissa kahteen lämmitysalueeseen*
- *varustettavissa kylmäsäilytystekniikalla, jos cook-chill-toiminta (tehdasoptio)*

***Minigen II – kaksi erillistä tilaa (kuumennus + neutraali)***
- *kuumennustila 4xGN1/1 + neutraalitila 2xGN1/1*
- *neutraalitila tai molemmat tilat varustettavissa kylmäsäilytystekniikalla (tehdasoptio)*

***Multigen III – kaksi erillistä kuumennustilaa***
- *kapasiteetti 8xGN1/1 per kuumennustila, yht. 16xGN1/1*
- *molemmat kuumennustilat voidaan varustaa kylmäsäilytystekniikalla (tehdasoptio)*

***Tehtaalla asennettavat lisävarusteet***
- *jäähdytystoiminnot*
- *ylätaso pisarasuojalla (kylmävalo, halogeenivalo, paristotoiminen)*
- *kansikaide*
- *alaskäännettävä lisätaso pitkälle sivulle*
- *lukittavat ovet*
- *erikokoisia pyöriä ja jarruvaihtoehtoja*
- *vetoaisa*
- *osoitekyltti*
- *paristolla toimiva toimintopaneeli*

***Lisävarusteita tarpeen mukaan***
- *lisätaso vaunun päätyyn*
- *roskapussin pidike lisätasoon*
- *siirtokasetit*
- *erilaiset suojahuput siirtokaseteille*
- *siirtovaunu*
- *lautasteline*
- *aterinteline*
- *GN1/1-ritilät johteille*
- *lämmönjakolevy jaettavaan kuumennustilaan*
- *irrotettava lämpötilamittari*
- *kuviotarrat (lasten osastot, päiväkodit)*
- *BWise-hallintajärjestelmä (HACCP)*



Multigen III

# MINIGEN I & II JA MULTIGEN III -TARJOILUVAUNUT



*Ohjauspaneeli ja lämpötilamittari (lisävaruste).*



*Minigen II lisävarustein*



*Johteikkokasetin siirtovaunu (lisävaruste).*



*Siirtovaunu ja lämpöeristävä suojahuppu (lisävarusteita).*

| Metos Burlodge | Multigen ja Minigen | Koodi | Kapasiteetti (johdeväli) | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Minigen I | yksi kuumennustila | 4215730 | 7/8 x GN1/1-65 (83/72) | 848x731x964/1420 | 400V 3N~ 7,8 kW | Tarjoushinta |
| Minigen II | kaksi erillistä tilaa | 4215770 | 4+2 GN1/1-65 (77/86) | 848x731x964/1420 | 400V 3N~ 7,8 kW | Tarjoushinta |
| Multigen III | kaksi erillistä tilaa | 4215802 | 2 x 8 GN1/1-65 (72) | 1508x731x964/1420 | 400V 3N~ 2x7,1 kW | Tarjoushinta |

*Tiedustele myös yksivaiheisia vaunuja.*

| Lisävarusteita | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Lukittava ovenkahva* | 4215736 | 87 |
| Vetoaisa* | 4215764 | 299 |
| Värillinen lisäpaneeli ABS* | 4215762 | 78 |
| Lisätaso pitkälle sivulle (Minigen)* | 4215763 | 399 |
| Lisätaso pitkälle sivulle (Multigen)* | 4215800 | 399 |
| Kuviotarra Bruno Tohtori (Minigen)* | 4216032 | 357 |
| Kuviotarra Bruno Tohtori (Multigen)* | 4216034 | 473 |
| Kuviotarra Bruno puistossa (Minigen)* | 4216027 | 368 |
| Kuviotarra Bruno puistossa (Multigen)* | 4216049 | 473 |
| Lisätaso vaunun päätyyn | 4215760 | 86 |
| Roskapussin pidike lisätasoon | 4215761 | 33 |
| Lautasteline | 4215765 | 102 |
| Aterinteline | 4215766 | 57 |
| GN1/1-ritilät johteille | 4215752 | 27 |
| Lämmönjakolevy | 4215750 | 58 |
| BWise-hallintajärjestelmä | 4262462 | 2027 |

**tehdastilaus*




*Minigen II -vaunu Bruno Puistossa -kuviotarralla*

# METOS CUBE -ATERIATARJOTINKAAPPI

## Joustavuutta ruokailuaikoihin



**Metos Cube -ateriatarjotinkaappi** täydentää Metos Burlodge -ruoanjakelujärjestelmää. Ateriatarjotinkaapilla varmistetaan että ruoka pystytään tarjoamaan oikeanlämpöisenä myös ruokailuajasta myöhästyneille ruokailijoille. Eristetty väliseinä jakaa tarjottimen lämpimään ja kylmään osaan.

Metos Cube -ateriatarjotinkaappia on saatavissa sekä kolmelle (johdeväli 92,3 mm) että neljälle (johdeväli 80 mm) tarjottimelle. Kaappi on yhteensopiva kaikkien Metos Burlodge keskitetyn jakelujärjestelmien (RTS, RTS CT, Novaflex, POD, POD CT, Optima RS) sekä tarjottimien kanssa.

Ateriatarjotinkaapissa on lämpöä eristävät läpinäkyvät ovet. Rungon materiaali on harjattua ruostumatonta terästä (AISI304) ja seinissä 25 mm:n tehokas eriste. Aterintarjotinkaapin käyttöpaneeli on varustettu digitaalisella lämpötilan näytöllä, helppokäyttöisellä ajastustoiminnolla sekä virtakytkimellä.

***Hyödyt***

- *Lisää ruokailuaikojen joustavuutta -> edistää ravitsemusta -> parantaa hoidon tasoa ja lyhentää hoitoaikoja*
- *Ylläpitää tarjottavan asiakasateriakokonaisuuden ruokakomponenttien oikeat tarjoilulämpötilat*
- *Vähentää hävitettävien ruoka-annosten määrää*
- *Minimoi myöhäiset vaunupalautukset ravintokeskukseen*
- *Voidaan pinota useampi yksikkö päällekkäin kapasiteetin lisäämiseksi*
- *Sijoitetaan pöytätasolle tai omalle jalustalle*
- *Sähköliitäntä 230 V 50 Hz 3A*

| *Metos Cube -ateriatarjotinkaappi* | *Koodi* | *Johdeväli* | *Mitat mm** | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Cube 3* | *4216103* | *92,3 mm* | *681x620x475* | *230V 1~ 3A* | *4578* |
| *Cube 4* | *4216104* | *80 mm* | *681x620x475* | *230V 1~ 3A* | *4568* |
| *Jalusta** | *4216112* | | | | *746* |
| *Pinontatuet* | *4216111* | | | | *105* |

** laitteen korkeus jalustalla varustettuna 1222 mm*

# METOS-VÄLITYSTUOTEVAUNU

**Metos-välitystuotevaunu** on mitoitettu kuljettamaan Metos Mustalaatikoita GN1/1 ja GN1/2 sekä elintarviketeollisuuden laatikoita, kuten leipälaatikoita, meijerikoreja, virvoitusjuomakoreja.

Vaunussa on ulosvedettävät tasolevyt Mustalaatikoille, neljä 200 mm pyörää ja vetoaisa. Kaksitasoisen BB-4 -vaunun kapasiteetti on 4 kpl GN1/1 Mustalaatikkoa (4170028) tai 8 kpl GN1/2 Mustalaatikkoa (4170035). Kolmetasoisen BB-6 -vaunuun mahtuu 6 kpl GN1/1 Mustalaatikkoa tai 12 kpl GN1/2 Mustalaatikkoa. Kaidoitetun katon mitat ovat 865 mm (täyttösivu) x 605 mm, soveltuen esim. leipälaatikolle (600 x 400) tai meijerikorille (430 x 340).



| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *BB-4* | *4215912* | *1060x750x1333* | *4 laatikkoa* | *3833* |
| *BB-6* | *4215911* | *1060x750x1745* | *6 laatikkoa* | *4053* |





# METOS MOMESTA -JAKELUASEMA

**Metos Momesta** on työasema, jossa kootaan ateriakokonaisuus kätevästi tarjottimellle. Työasema voidaan helposti koota optimaaliseksi eri ateriavaihtoehdoille ja monistaa ateriamäärää vastaavaksi. Momesta on joustava vaihtoehto neutraalille tai jäähdytetylle hihnakuljettimelle. Lisäksi se sopii myös tarjottimien purkuvaiheeseen.

**Momestalla työskentely on mutkatonta**
Perus- ja erityisruokavaliot voidaan jakaa samalla Metos Momesta -asemalla. Pieni henkilöstötarve, täydellinen liikuteltavuus ja muunneltavuus tekee siitä sopivan myös sinun keittiöösi.

*Ei sähköliitäntöjä*

*Myös erityisruokavaliot*



*MOBIILI työasema liikkuu kätevästi paikasta toiseen*

*Pieni tilantarve*

*Ergonominen*



***Metos Momesta soveltuu:***
- *Cook-chill (myös cook-serve) -tarjotinjakeluun*
- *Salaatti- ja jälkiruoka-annosten esiannosteluun*
- *Välipalasämpylöiden ym. tekemiseen*
- *Palautuvien tarjottimien purkuun ja lajitteluun*

***Metos Momesta -ratkaisu sisältää:***
- *asiakas- ja keittiökohtaisen suunnittelun*
- *kolmivaiheisen kattavan koulutuksen*
- *kaikki tarvittavat osat asiakaskohtaisten ateriatarjotinasemien kokoamiseksi*



*Paljon tilaa eri komponenteille*



*Erityisruokavaliot voidaan jakaa samasta asemasta.*



*Tarjottimien purku samassa työasemassa*

# KESKITETYN JAKELUN HIHNAKALUSTE

**Keskitetyn jakelun hihnakalusteella** annoksien jako tarjottimelle on helppoa, nopeaa ja järjestelmällistä. Lattahihnakalusteessa on 300 mm leveä, vahvistetusta polyuretaanista valmistettu kestävä hihna. Vaihtoehtoisesti on saatavissa pyöröhihnakaluste, joka soveltuu myös astiatarjottimien palautukseen.

Toimintavarma hihnakaluste vähentää kiireellisyyttä ja stressiä ruuanjakeluketjun tärkeässä osassa. Portaatonta nopeudensäätöä voidaan joustavasti säätää 4-20 m/min, nopeuden hienosäädöllä jakotiimi saavuttaa tehokkuutta ja taloudellisuutta toiminnassaan.

Kalusteessa on vakiona pääkatkaisin, käynnistyskatkaisin, pysäytyskatkaisin ja hätä-seis-katkaisin. Lisävarusteena on lisäksi saatavissa hihnan loppupäähän joko helppokäyttöinen mekaaninen päätyrajakatkaisin tai automaattinen valokennokatkaisin.

Kalusteen rakenne on ruostumatonta terästä. Kalustepituudesta riippuen kaluste on varustettu kahdella tai useammalla korkeussäädettävällä jalkaparilla. Rakenteessa on huomioitu optimaalinen puhdistettavuus, hihnan hygieniasta huolehtii jatkuvasti myös irroitettava kaavin, jonka irroittamat roskat putoavat kalusteen alla olevaan irroitettavaan kaukaloon.

Toimintaturvallisuutta varmentaa erityinen suojattu rakenne. Vetomoottori on sijoitettu suojakoteloon ja varustettu ylikuumenemissuojalla, sähköliitäntärasia on sijoitettu roiskeilta suojattuna laitteen alle, josta se on helposti käännettävissä esille. Hihnan viereen kytkettäviä jakelimia varten olevat pistorasiat on varustettu suojakansilla ja sijoitettu törmäyksiltä suojaan rungon alle.

Hihnakalusteen lisävarusteiden ja useiden vaihtoehtoisten jakelimien ansiosta järjestelmä taipuu monen annosjakelusuunnitelman mukaiseksi. Tarjoamme mielellämme ratkaisuja juuri teidän jakelusuunnitelmanne mukaan!

Erikseen tilattavat lisävarusteet: lisäpistorasiat, päätyrajakatkaisimet, pneumaattinen jalkakytkin, saranoitu aputaso, kääntötaso, törmäyssuojat kalusteen pitkille sivuille, pyörät jne.



*Pyöröhihna*



*Lattahihnakaluste*

| *Lattahihnakaluste* | *Koodi* | *Tyyppi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Jakeluhihnakaluste 4000* | *4781156* | *lattahihna* | *4000 x 500 x 900* | *12495* |
| *Jakeluhihnakaluste 5000* | *4781172* | *lattahihna* | *5000 x 500 x 900* | *13440* |
| *Jakeluhihnakaluste 6000* | *4781187* | *lattahihna* | *6000 x 500 x 900* | *13860* |
| *Jakeluhihnakaluste 7000* | *4781192* | *lattahihna* | *7000 x 500 x 900* | *14280* |
| *Jakeluhihnakaluste 8000* | *4781196* | *lattahihna* | *8000 x 500 x 900* | *15015* |

*Muut pituudet ja eri mittaiset pyöröhihnakalusteet tarjouksen mukaan.*
*Kysy myös kylmäjakeluversiota.*

| *Lisävarusteet hihnakalusteisiin* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Päätyrajakatkaisin* | *4781121* | *809* |
| *Rajakatkaisin, valokenno* | *4781155* | *620* |
| *Törmäyssuoja, molemmat sivut* | *4781132* | *278* |
| *Kaksoispistoke 230V Schuko** | *4781144* | *294* |
| *Kääntötaso, rst* | *4781167* | *677* |
| *Saranoitu aputaso rst* | *4781178* | *441* |

**Hihnan viereen kytkettäviä jakelimia varten*

# KESKITETYN JAKELUN HIHNAKALUSTE



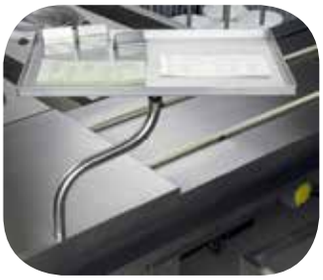
*Päätyrajakatkaisin*
*Mekaaninen pysäytysmekanismi hihnakalusteen loppupäähän. Hygieeninen, lialta ja kosteudelta suojattu.*



*Kaksoispistoke*
*Kaksi 230 V Schuko-pistoketta oikealle ja vasemmalle suunnattulla rst-kannattimella. Tilauksessa mainittava tarvittava määrä.*



*Rajakatkaisin*
*Valokennokatkaisin hihnakalusteen loppupäähän (vaihtoehto mekaaniselle päätyrajakatkaisimelle).*



*Kääntötaso, rst*
*Ylöskantattu rst-taso hihnakalusteen alkupäähän esimerkiksi potilaskorteille. S-muotoisen rst-putken varressa, korkeus 1380 mm, kääntösäde 1 m, kantavuus max 5 kg.*



*Törmäyssuoja*
*Musta, elastinen 60 mm kumiraita kalusteen molemmille ulkosivupinnoille. Hinta/kalustemetri.*



*Saranoitu aputaso rst*
*Hihnan tasoon, kalusteen loppupäähän oikealle tai vasemmalle sijoitettava alaskantattu rst-aputaso. Kantavuus max 20 kg.*



# METOS-JAKELINVAUNUT

***Korijakelinvaunut***
Kiertoilmalämmitteinen tai jäähdytetty jakelin esim. keitto-, salaatti- tai jälkiruokakulhoille. Rakenne ruostumatonta teräs-tä, eristetty. Manuaalisesti säädettävä jousivastapainotettu taso. Taso irrotettava, muovipäällysteinen rst-kori, koko 500 x 500 x 150 mm. Lisäkorikapasiteetti 9 kpl 75 mm tai 6 kpl 115 mm korkeaa koria. Hygieeninen sulkeminen muovikan-nella (KOUH) tai eristetyllä rst-kannella (BDC). Ergonomisesti muotoillut työntökahvat, törmäyssuojat joka kulmassa. Kuu-lalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut.



*4235010*

| *Korijakelinvaunu* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *KOUH/50-50 lämmin* | *4235010* | *760 x 852 x 900* | *150 kg* | *230 V 1N 2,0kW* | *2825* |
| *BDC/50-50 kylmä* | *4235020* | *761 x 1092 x 900* | *90 kg* | *230 V 1N 0,22 kW* | *7403* |
| *Kori 75* | *4235015* | *500 x 500 x 75* | | | *104* |
| *Kori 115* | *4235016* | *500 x 500 x 115* | | | *110* |



*4235109*

***Taso- ja yleisjakelin***
Kulhojakelinvaunu (BDUH) on tarkoitettu lämmitettäville kulhoille, joiden halkaisija on n. 170-190 mm. Kapasiteetti jopa 370 kulhoa. Kevyt muovikansi sisältyy toimitukseen.
Yleisjakelin (UST) on erimuotoisille ja -kokoisille, myös pienille astioille tarkoitettu neutraali jakelin. Jousivastapainotetun, muovipäällysteisen rst-teräsverkkotason koko on 570 x 280 mm. Astiapinoja tuetaan siirrettävillä ohjaussauvoilla, kaksi sisältyy toimitukseen. Saatavana myös lämmitettyinä tai kylmähuoneeseen sijoitettavaksi tarkoitettuja yleisjakelimia.

| *Jakelinvaunu* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *BDUH/60-60 lämmin* | *4235011* | *992 x 760 x 900* | *200 kg* | *230 V 1N* | *3350* |
| *UST/57-28 yleisjakelin* | *4235109* | *750 x 510 x 900* | *100 kg* | | *1995* |

*Tarjotinjakelin 4554098 sivulla 511.*
*Lautasjakelin 4203904 ja 4203906 sivulla 338.*

***Lämpöhaudevaunu***
Kestävä, kauttaaltaan ruostumattomasta teräksestä tehty läm-pöhaude jakeluhihnan ääreen, jakelulinjastoon ja catering-toi-mintaan. Jokaiselle hauteelle oma lämpötilanohjaus ja tyhjen-nyshana. Helposti puhdistettavat, saumattomat ja pyöriste-tyt altaat voidaan käyttää sekä vesi- että kuivahauteena. Er-gonomisesti muotoillut työntökahvat, törmäyssuojat laitteen joka kulmassa. Kuulalaakeroidut pyörät, joissa kahdessa on jarrut. Avojalustassa on tasohylly.



*4235001*

| *Lämpöhaudevaunu* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *SPA/EB-2 avotasolla* | *4235000* | *914 x 677 x 900* | *2 x GN1/1-200* | *230V 1N 1,4 kW* | *1743* |
| *SPA/EB-3 avotasolla* | *4235001* | *1254 x 677 x 900* | *3 x GN1/1-200* | *230V 1N 2,1 kW* | *2216* |

# METOS-JAKELINVAUNUT

***Kylmäallasvaunut***
Kestävä, kauttaaltaan ruostumattomasta teräksestä tehty kylmäallasvaunu jakeluhihnan ääreen, jakelulinjastoon ja catering-toimintaan kylmien ruokien annosteluun. Suojakoteloitu kompressori sijoitettu altaan alle. Hygieeninen saumaton yhtenäisallas on eristetty ja varustettu tyhjennyshanalla. Kapasiteetti kaksi tai kolme GN1/1-astiaa. Kuulalaakeroidut pyörät, joissa kahdessa on jarrut. Avojalustassa on tasohylly.



*4235041*

| *Kylmäallasvaunu* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *SPA/K-2* | *4235040* | *874 x 719 x 900* | *2 x GN1/1-200* | *230V 1N 0,21 kW* | *55 23* |
| *SPA/K-3* | *4235041* | *1199 x 719 x 900* | *3 x GN1/1-200* | *230V 1N 0,21 kW* | *6332* |






Tilaa tässä





# Jakelulaitteet ja -kalusteet







# METOS DROP-IN -MALLISTO

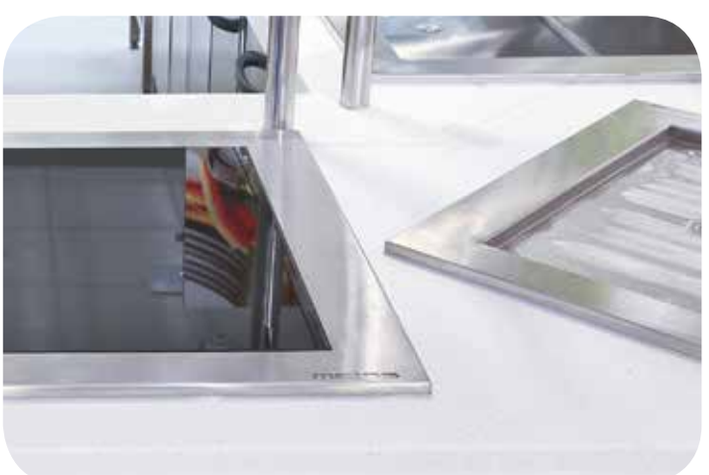


**Metoksen drop-in -mallisto** antaa mahdollisuuden joustavaan ja yksilölliseen jakelulinjastoratkaisuun kohtuullisin kustannuksin. Malliston idea on rakentaa yksilöllinen linjasto vakioitujen tekniikkayksiköiden avulla.

Metoksen drop-in -valikoimasta löytyy kaikki ruoanjakeluun tarvittavat elementit, jotka voidaan upottaa mitä erilaisempiin dekoratiivisiin kokonaisuuksiin. Mallisto sisältää niin kylmän kuin lämpimän ruoan ja keittojen tarjoiluun tarkoitetut elementit, sekä jakelimet linjastoissa tarvittavien lautasten, tarjottimien ja muiden ruokailuvälineiden esillepanoon. Myös ulkoasuun Metoksella on tarjota valmiita ratkaisuja, tai sitten voimme yhdessä ideoida juuri asiakkaan tiloihin sopivan sisustusratkaisun.



Asiakkaan valinnanvapautta lisää mahdollisuus ostaa Metokselta vain tekniikkaosat ja suunnitella ulkoasu erikseen. Tällöin asiakas saa Metokselta suunnitteluun tarvittavat mittatiedot ja neuvoja kalusteen valmistamiseen, jotka takaavat laitteiden virheettömän toiminnan ja kestävyyden. Metos toimittaa haluttaessa myös yksilöllisen, drop-in -malliston pohjalta rakennetun täydellisen jakelulinjaston valmiiksi paikalleen asennettuna.



*Yksiköt voidaan asentaa joko pöytätason päälle...*



*...tai upotettuna tasoon, joka vaati erilaisen aukon.*

# METOS DROP-IN -MALLISTO



Kylmän ruoan tarjoiluun Metoksen drop-in -jakelulaitesarja sisältää kylmäaltaita, huurretasoja ja hilealtaita. Eristetyt kylmäaltaat ja huurretasot on varustettu tehokkaalla kylmäkoneella. Ne voidaan toimittaa myös keskuskoneliitäntävalmiuksin varustettuina. Hileallas puolestaan on allas ilman kylmäkonetta, altaan eristys takaa jäähileen säilymisen sulamattomana koko normaalin tarjoiluajan. Kaikki mallit ovat saatavilla 1-4 GN 1/1-astian mittaisina. Altaan syvyys on 160 mm ja huurretason syvyys 20 mm.



Lämpimän ruoan jakeluun mallisto sisältää vesihauteita, induktiotasoja, keraamisia lämpötasoja ja upotettavan keittoastian. 160 mm syviä hauteita ja keraamisia tasoja saa 1-3 GN 1/1-astian mittaisina. Erikoistilauksesta hauteet voidaan toimittaa 210 mm syvinä.



Upotetun keittoastian viereen sijoitettu lämmitetty kulhojakelin takaa astian miellyttävän lämpötilan ja keiton pysymisen lämpimänä aina ruoan nauttimiseen asti.

Lautasjakelimia löytyy kahdelle eri lautaskoolle, lämmitettynä tai neutraalina. Lisäksi mallistosta löytyy kori- ja tarjotinjakelimia sekä leikkuulauta/murulaatikko-yhdistelmä.



Juomajakeluun mallisto sisältää vesijakelimen, joka voidaan toimittaa kylmäkoneella tai ilman. Vesijakelimen hanavaihtoehtoja ovat mekaaninen tai elektroninen. Elektroninen hana takaa veden hygienisen jakelun, kun hanaa ei tarvitse koskea. Perinteisten vesijakelimien lisäksi mallistossa on kylmäkoneliitännällä olevia hiilihappovesijakelimia, joita on saatavana joko elektronisella tai mekaanisella hanalla varustettuna.

# METOS DROP-IN YLÄOSALLA

Nova Plus




Nova




| Kylmäallas LED | NOVA PLUS | alv 0% | NOVA | alv 0% | Sähkö 230V 1~ |
|---|---|---|---|---|---|
| D-I CB 450 | 4322041 | 2898 | 4138741 | 2594 | 0,43 kW 10A |
| D-I CB 800 | 4322043 | 3077 | 4138743 | 2730 | 0,43 kW 10A |
| D-I CB 1200 | 4322045 | 3224 | 4138745 | 2835 | 0,43 kW 10A |
| D-I CB 1600 | 4322047 | 3381 | 4138747 | 2993 | 0,43 kW 10A |
| **Hileallas LED** | **Nova Plus** | **alv 0%** | **Nova** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I CIB 450 | 4322049 | 2037 | 4138749 | 1743 | 0,03 kW 10A |
| D-I CIB 800 | 4322051 | 2163 | 4138751 | 1817 | 0,03 kW 10A |
| D-I CIB 1200 | 4322053 | 2300 | 4138753 | 1911 | 0,03 kW 10A |
| D-I CIB 1600 | 4322055 | 2405 | 4138755 | 2016 | 0,03 kW 10A |
| Korotuspohja GN1/1-50 | 4136845 | 101 | 4136845 | 101 | |
| **Huurretaso LED** | **Nova Plus** | **alv 0%** | **Nova** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I FrP 450 | 4322057 | 2898 | 4138757 | 2594 | 0,43 kW 10A |
| D-I FrP 800 | 4322059 | 3087 | 4138759 | 2741 | 0,43 kW 10A |
| D-I FrP 1200 | 4322061 | 3224 | 4138761 | 2835 | 0,43 kW 10A |
| D-I FrP 1600 | 4322063 | 3381 | 4138763 | 2993 | 0,43 kW 10A |
| **Lämpöhaude LED** | **Nova Plus** | **alv 0%** | **Nova** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I BM 450 LED | 4322065 | 2415 | 4138765 | 1985 | 1,8 kW 16A |
| D-I BM 800 LED | 4322067 | 2520 | 4138767 | 2153 | 1,8 kW 16A |
| D-I BM 1200 LED | 4322069 | 2678 | 4138769 | 2310 | 1,8 kW 16A |
| **Keraaminen lämpötaso LED** | **Nova Plus** | **alv0%** | **Nova** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I CPL 450 LED | 4322071 | 2835 | 4138771 | 2573 | 0,3 kW 16A |
| D-I CPL 800 LED | 4322073 | 3623 | 4138773 | 3308 | 0,5 kW 16A |
| D-I CPL 1200 LED | 4322075 | 4410 | 4138775 | 4085 | 0,9 kW 16A |
| **Lämpöhaude HALOTHERM** | **Nova Plus** | **alv 0%** | **Nova** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I BM 450 H | 4322076 | 2531 | 4138776 | 2079 | 2,0 kW 16A |
| D-I BM 800 H | 4322078 | 2699 | 4138778 | 2258 | 2,2 kW 16A |
| D-I BM 1200 H | 4322080 | 2888 | 4138780 | 2468 | 2,4 kW 16A |
| D-I BM 1600 H | — | | 4318884 | 2856 | 2,6 kW 16A |
| **Keraaminen lämpötaso HALOTHERM** | **Nova Plus** | **alv 0%** | **Nova** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I CPL 450 H | 4322082 | 3056 | 4138782 | 2667 | 0,5 kW 16A |
| D-I CPL 800 H | 4322084 | 3812 | 4138784 | 3444 | 0,9 kW 16A |
| D-I CPL 1200 H | 4322086 | 4673 | 4138786 | 3822 | 1,5 kW 16A |
| **Pelkkä yläosa LED** | **Nova Plus** | **alv 0%** | **Nova** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| 450-L | 4321985 | 1460 | 4138691 | 1155 | 0,03 kW 10A |
| 800-L | 4321987 | 1512 | 4138693 | 1208 | 0,03 kW 10A |
| 1200-L | 4321989 | 1575 | 4138695 | 1271 | 0,03 kW 10A |
| 1600-L | 4321991 | 1628 | 4138697 | 1323 | 0,03 kW 10A |
| **Pelkkä yläosa HALOTHERM** | **Nova Plus** | **alv 0%** | **Nova** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| 450-H | 4321998 | 1491 | 4138698 | 1124 | 0,2 kW 10A |
| 800-H | 4321996 | 1523 | 4138696 | 1187 | 0,4 kW 10A |
| 1200-H | 4322006 | 1565 | 4138706 | 1197 | 0,6 kW 10A |

*Asennuskuva, jossa upotusaukon mitoitus netissä tuotteen kohdalla.*

| Nova-lisälippa jälkiasennukseen* | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Yläosan lisälippa Nova Plus 450 | 4308966 | 450 | 226 |
| Yläosan lisälippa Nova Plus 800 | 4308968 | 800 | 226 |
| Yläosan lisälippa Nova Plus 1200 | 4308970 | 1200 | 247 |
| Yläosan lisälippa Nova Plus 1600 | 4308972 | 1600 | 247 |

*sisältää muovisen suojalistan reunaan

| Suojalista lasin reunaan, muovia | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Lisälipan suojamuovi Nova Plus 450 | 4308967 | 450 | 19 |
| Lisälipan suojamuovi Nova Plus 800 | 4308969 | 800 | 19 |
| Lisälipan suojamuovi Nova Plus 1200 | 4308971 | 1200 | 19 |
| Lisälipan suojamuovi Nova Plus 1600 | 4308973 | 1600 | 19 |

# METOS DROP-IN YLÄOSALLA

Sky




Proff




| **Kylmäallas LED** | **SKY** | **alv 0%** | **PROFF** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
|---|---|---|---|---|---|
| D-I CB 450 | 4322116 | 3423 | — | — | 0,43 kW 10A |
| D-I CB 800 | 4322118 | 3549 | 4138854 | 2373 | 0,43 kW 10A |
| D-I CB 1200 | 4322120 | 3665 | 4138856 | 2615 | 0,43 kW 10A |
| D-I CB 1600 | 4322122 | 3885 | 4138858 | 2804 | 0,43 kW 10A |
| **Hileallas LED** | **Sky** | **alv 0%** | **Proff** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I CIB 450 | 4322124 | 2583 | — | — | 0,03 kW 10A |
| D-I CIB 800 | 4322126 | 2667 | 4138862 | 1491 | 0,03 kW 10A |
| D-I CIB 1200 | 4322128 | 2741 | 4138864 | 1680 | 0,03 kW 10A |
| D-I CIB 1600 | 4322130 | 2930 | 4138866 | 1859 | 0,03 kW 10A |
| Korotuspohja GN1/1-50 | 4136845 | 101 | 4136845 | 101 | |
| **Huurretaso LED** | **Sky** | **alv 0%** | **Proff** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I FrP 450 | 4322132 | 3423 | — | — | 0,43 kW 10A |
| D-I FrP 800 | 4322134 | 3549 | 4138870 | 2373 | 0,43 kW 10A |
| D-I FrP 1200 | 4322136 | 3665 | 4138872 | 2562 | 0,43 kW 10A |
| D-I FrP 1600 | 4322138 | 3885 | 4138874 | 2804 | 0,43 kW 10A |
| **Lämpöhaude LED** | **Sky** | **alv 0%** | **Proff** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I BM 450 LED | — | — | — | — | 1,8 kW 16A |
| D-I BM 800 LED | — | — | 4138878 | 1880 | 1,8 kW 16A |
| D-I BM 1200 LED | — | — | 4138880 | 2058 | 1,8 kW 16A |
| **Keraaminen lämpötaso LED** | **Sky** | **alv 0%** | **Proff** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I CPL 450 LED | — | — | — | — | 0,3 kW 16A |
| D-I CPL 800 LED | — | — | 4138884 | 3098 | 0,5 kW 16A |
| D-I CPL 1200 LED | — | — | 4138886 | 3990 | 0,9 kW 16A |
| **Lämpöhaude HALOTHERM** | **Sky** | **alv 0%** | **Proff** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I BM 450 H | 4322140 | 3098 | — | — | 2,0 kW 16A |
| D-I BM 800 H | 4322142 | 3192 | 4138902 | 2510 | 2,2 kW 16A |
| D-I BM 1200 H | 4322144 | 3329 | 4138904 | 2782 | 2,4 kW 16A |
| D-I BM 1600 H | — | | — | | 2,6 kW 16A |
| **Keraaminen lämpötaso HALOTHERM** | **Sky** | **alv 0%** | **Proff** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| D-I CPL 450 H | 4322146 | 3623 | — | — | 0,5 kW 16A |
| D-I CPL 800 H | 4322148 | 4442 | 4138908 | 3276 | 0,9 kW 16A |
| D-I CPL 1200 H | 4322150 | 5313 | 4138910 | 4148 | 1,5 kW 16A |
| **Pelkkä yläosa LED** | **Sky** | **alv 0%** | **Proff** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| 450-L | 4322108 | 1869 | — | — | 0,03 kW 10A |
| 800-L | 4322110 | 1974 | 4138916 | 961 | 0,03 kW 10A |
| 1200-L | 4322112 | 2027 | 4138918 | 977 | 0,03 kW 10A |
| 1600-L | 4322114 | 2142 | 4138740 | 1145 | 0,03 kW 10A |
| **Pelkkä yläosa HALOTHERM** | **Sky** | **alv 0%** | **Proff** | **alv 0%** | **Sähkö 230V 1~** |
| 450-H | 4322098 | 1964 | — | — | 0,2 kW 10A |
| 800-H | 4322100 | 2016 | 4138926 | 1034 | 0,4 kW 10A |
| 1200-H | 4322102 | 2069 | 4138928 | 1187 | 0,6 kW 10A |

*Asennuskuva, jossa upotusaukon mitoitus netissä tuotteen kohdalla.*

| **Päätylasi SKY-malliin** | **Koodi** | | **alv 0%** |
|---|---|---|---|
| Päätylasi SKY | 4321724 | D-I yksikköön | 431 |
| Päätylasi SKY | 4321718 | pelkkään yläosaan | 431 |

# METOS DROP-IN ILMAN YLÄOSAA



Kylmäallas CB 800

| Kylmäallas | Koodi | Mitat | Sähkö 230V 1~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| D-I CB 450 | 4138646 | 465x650x640 | 0,4 kW 10A | 1691 |
| D-I CB 800 | 4138656 | 800x650x640 | 0,4 kW 10A | 1848 |
| D-I CB 1200 | 4138666 | 1200x650x640 | 0,4 kW 10A | 1869 |
| D-I CB 1600 | 4138674 | 1600x650x640 | 0,4 kW 10A | 2027 |



Hileallas CIB 800

| Hileallas | Koodi | Mitat | Sähkö 230V 1~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| D-I CIB 450 | 4138650 | 465x650x230 | — | 824 |
| D-I CIB 800 | 4138660 | 800x650x230 | — | 856 |
| D-I CIB 1200 | 4138670 | 1200x650x230 | — | 887 |
| D-I CIB 1600 | 4138678 | 1600x650x230 | — | 961 |
| Korotuspohja | 4136845 | 500x300x50 | | 101 |



Huurretaso FrP 800

| Huurretaso | Koodi | Mitat | Sähkö 230V 1~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| D-I FrP 450 | 4138648 | 465x650x500 | 0,4 kW 10A | 1691 |
| D-I FrP 800 | 4138658 | 800x650x500 | 0,4 kW 10A | 1848 |
| D-I FrP 1200 | 4138668 | 1200x650x500 | 0,4 kW 10A | 1869 |
| D-I FrP 1600 | 4138676 | 1600x650x500 | 0,4 kW 10A | 2027 |



Lämpöhaude BM 800

| Lämpöhaude | Koodi | Mitat | Sähkö 230V 1~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| D-I BM 450 | 4138644 | 465x650x355 | 1,8 kW 16A | 1197 |
| D-I BM 800 | 4138654 | 800x650x355 | 1,8 kW 16A | 1229 |
| D-I BM 1200 | 4138664 | 1200x650x355 | 1,8 kW 16A | 1281 |



Keraaminen lämpötaso CPL 800

| Keraaminen lämpötaso | Koodi | Mitat | Sähkö 230V 1~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| D-I CPL 450 | 4138652 | 465x650x355 | 0,3 kW 16A | 1722 |
| D-I CPL 800 | 4138662 | 800x650x355 | 0,5 kW 16A | 2457 |
| D-I CPL 1200 | 4138672 | 1200x650x355 | 0,9 kW 16A | 3234 |



Keittopata

| Upotettava keittopata | Koodi | Mitat | Sähkö 230V 1~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| D-I keittopata 10 litraa | 4138930 | Ø263/312x360 | 0,4 kW 10A | 683 |
| Sisäosa 10 litraa | 4138933 | | | 137 |
| Keittopadan kansi, lasi | 4138934 | | | 221 |
| Keittopadan kansi, rst | 4138936 | | | 221 |



Keittokulhojakelin

| Keittokulhojakelin | Koodi | Mitat | Sähkö 230V 1~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| D-I THSG.02 | 4138931 | 340 x 380 x 680 | 0,4 kW 10A | 1103 |

| Upotettava tarjoiluhaude | Koodi | Mitat | Sähkö 230V 1~ | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| DICD GN 1/1 | 4239004 | 640x410x420 | — | 551 |
| DICDE GN 1/1 | 4239005 | 640x410x420 | 0,7 kW | 772 |
| RDICD pyöreä | 4239009 | Ø513 x 245 | — | 404 |
| RDICDE pyöreä | 4239010 | Ø513 x 245 | 0,7 kW | 625 |

*Asennuskuva, jossa upotusaukon mitoitus netissä tuotteen kohdalla.*



Tarjoiluhaude



Tarjoiluhaude



*Drop-in induktiolaitteet ja induktiolämpötasot sivulla 168-170.*

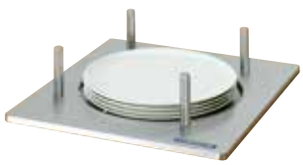
# METOS DROP-IN ILMAN YLÄOSAA



*Lautasjakelin ø 270*



*Lautasjakelin ø 320*



*Lautasjakelin neliö ø 320*



*Korijakelin*



*Tarjotinjakelin*



*Vesijakelin mekaaninen*



*Vesijakelin elektroninen*



*Leikkuulauta*

| ***Lautasjakelimet Ø 270 max*** | ***Koodi*** | ***Mitat*** | ***Sähkö 230V 1*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *D-I PDW 2x270 lämmin* | *4138944* | *400x650x720* | *0,7 kW 10A* | *1082* |
| *D-I PD 2x270 neutraali* | *4138940* | *400x650x650* | *—* | *772* |
| *D-I PDW 2x270- 750 lämmin* | *4138946* | *400x650x570* | *0,7 kW 10A* | *1082* |
| *D-I PD 2x270- 750 neutraali* | *4138942* | *400x650x500* | *—* | *772* |

| ***Lautasjakelimet Ø 320 max*** | ***Koodi*** | ***Mitat*** | ***Sähkö 230V 1~*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *D-I LPDW 320 lämmin* | *4138950* | *400x650x720* | *0,7 kW 10A* | *872* |
| *D-I LPD 320 neutraali* | *4138948* | *400x650x635* | *—* | *567* |

| ***Lautasjakelimet neliö Ø 320 max*** | ***Koodi*** | ***Mitat*** | ***Sähkö 230V 1~*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *D-I LPDW-S 320 lämmin* | *4138954* | *420x420x720* | *0,7 kW 10A* | *872* |
| *D-I LPD-S 320 neutraali* | *4138952* | *420x420x635* | *—* | *567* |

| ***Lautasjakelinten lisätarvikkeet*** | ***Koodi*** | ***Mitat*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Säätösauvat 900* | *4203972* | | | *108* |
| *Säätösauvat 750* | *4203970* | | | *96* |
| *Kansi 270 sylinteriin* | *4203966* | *288x288x55* | | *91* |
| *Kansi 320 sylinteriin* | *4203968* | *360x360x55* | | *91* |

| ***Korijakelimet*** | ***Koodi*** | ***Mitat*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *D-I BD-900* | *4138553* | *590x590x650* | *—* | *835* |
| *D-I BD-750* | *4138555* | *590x590x550* | *—* | *835* |

| ***Tarjotinjakelimet*** | ***Koodi*** | ***Mitat*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *D-I TD 900* | *4138578* | *424x524x650* | *—* | *824* |
| *D-I TD 750* | *4138580* | *424x524x550* | *—* | *824* |

| ***Vesijakelimet*** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***kylmäkone yksipuolinen*** | ***Koodi*** | ***Kannen koko*** | ***Sähkö 230V 1~*** | ***alv 0%*** |
| *D-I WD mekaaninen* | *4213325* | *330x400* | *0,5 kW 10A* | *1712* |
| *D-I WD-E elektroninen* | *4213327* | *330x400* | *0,5 kW 10A* | *2342* |
| ***kylmäkone kaksipuolinen*** | | | | |
| *D-I WD-2 mekaaninen* | *4213341* | *330x640* | *0,5 kW 10A* | *1859* |
| *D-I WD-E-2 elektroninen* | *4213342* | *330x640* | *0,5 kW 10A* | *3087* |
| ***neutraali yksipuolinen*** | | | | |
| *D-I WD-N mekaaninen* | *4213329* | *330x400* | *—* | *499* |
| *D-I WD-EN elektroninen* | *4213331* | *330x400* | *0,1 kW* | *1040* |
| ***neutraali kaksipuolinen*** | | | | |
| *D-I WD-N-2 mekaaninen* | *4213343* | *330x640* | *—* | *730* |
| *D-I WD-EN-2 elektroninen* | *4213344* | *330x640* | *0,1 kW* | *1848* |
| *Suodatinyksikkö* | *4213335* | | | *378* |

| ***Leikkuulauta ja murulaatikko*** | ***Koodi*** | ***Mitat*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *D-I leikkuulauta* | *4138714* | *505x290x20* | *—* | *257* |

*Asennuskuva, jossa upotusaukon mitoitus netissä tuotteen kohdalla.*

# METOS DROP-IN PUHALTAVA KYLMÄALLAS

Itsepalvelumyynti kasvaa vauhdilla. Puhaltavalla drop-in-kylmäaltaalla voidaan rakentaa näyttävät buffet-ratkaisut itsepalvelumyyntiin upottamalla allas kalusteisiin. Soveltuu myös buffettarjoiluaseman rakentamiseen kahviloissa, ravintoloissa ja henkilöstöravintoloissa.

Kylmäaltaassa on tehokas puhallinjäähdytys. Tarkkaan ohjattu puhallus puhaltaa kylmää ilmaa tuotteen päälle ja alle. Lämpötila-alue on +4...+12°C välillä. Allas on testattu toimimaan kun ympäröivä lämpötila on +25°C ja suhteellinen kosteus 60% RH.

Yläosallisen mallin lasihylly on samaa mallia kuin Nova Plus -buffetkalusteissa. Tehokas LED-valaistus tuo tuotteet herkullisesti esille.

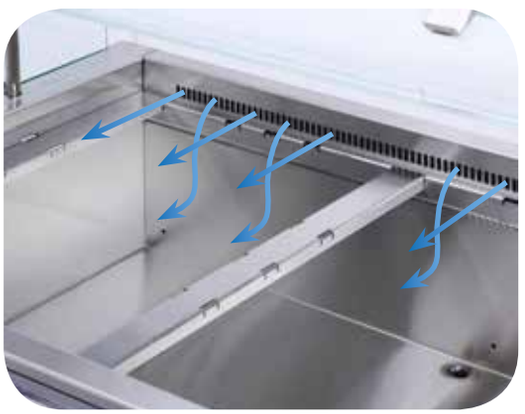






- *GN-mitoitettu allas, joissa kylmän ilman puhallus astian päälle ja alle (+4 ... +12°C)*
- *tehokas kylmäkone*
- *allas helposti irrotettavissa puhdistusta varten*
- *altaan pohjassa poistoputki*
- *elektroninen ohjaus*
- *automaattinen sulatus*
- *energiaystävällinen*
- *sähköpistokeliitäntä*

*Malli yläosalla:*
- *Nova Plus -yläosa sivulipoilla ja päätylaseilla*
- *LED-valaistus*



| *Metos Halo -kylmäallas* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä 230V* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Halo DI 800* | *4312787* | *2x GN 1/1* | *800x650x900* | *1,1 kW 10A* | *5505* |
| *Halo DI 800 Nova Plus -yläosalla* | *4312789* | *2x GN 1/1* | *800x650x1300* | *1,1 kW 10A* | *6685* |
| *Halo DI 1200* | *4312797* | *3x GN 1/1* | *1200x650x900* | *1,1 kW 10A* | *6050* |
| *Halo DI 1200 Nova Plus -yläosalla* | *4312798* | *3x GN 1/1* | *1200x650x1300* | *1,1 kW 10A* | *7376* |
| *Halo DI 1600* | *4312784* | *4x GN 1/1* | *1600x650x900* | *1,3 kW 10A* | *6646* |
| *Halo DI 1600 Nova Plus -yläosalla* | *4312785* | *4x GN 1/1* | *1600x650x1300* | *1,3 kW 10A* | *8103* |

*Kylmäaltaisiin on saatavana lisävarusteena lasiset allaskaulukset, tarjotinradat ja GN-jakajat.*



*Puhaltava kylmäallas, allas voidaan nostaa pois puhdistusta varten*



*Nova Plus -yläosa sivulipoilla ja päätylaseilla*



*Puhaltava kylmäallas soveltuu kylmien itsepalvelubuffettien rakentamiseen*


metos




FÄRDIGL
vårt pris
11,90




Home










PICA / PASTA / WOK
Pizza / Pasta / Wok


SRIUBOS
Soups
GĖRIMAI
Drinks
KARŠTIEJI PATIEKALAI
PICA / PASTA / WOK PATIEKALAI
KASA

# METOS STAY HOT STAY CHILL



*Pyöreä levy*



*Säädin*

**Metos Stay Hot Stay Chill -levyillä** tarjoilulinjasto joustaa tarjoiltavan aamisen, lounaan tai päivällisen mukaan.
**Kombilevyissä** yhdistyy kylmä ja lämmin taso. Levyjen lämpötila on säädettävissä -5°C...+140°C välillä. Lämpötila muuttuu noin 10 minuutissa kylmästä lämpimään ja noin 30 minuutissa lämpimästä kylmään. Levyjä on saatavissa neljässä eri koossa; GN1/1, GN2/1 ja GN3/1 ja pyöreänä.
**Kylmälevyjen** lämpötila on säädettävissä -5°C...+15°C välillä. Levyjä on saatavissa neljässä eri koossa; GN1/1, GN2/1 ja GN3/1 ja pyöreänä.
**Lämpölevyjen** lämpötila on säädettävissä +15°C...+140°C välillä. Levyjä on saatavissa neljässä eri koossa; GN1/1, GN2/1 ja GN3/1 ja pyöreänä.

Levyt upotetaan tarjoilukalusteeseen. Levyn taso on 9,5 mm paksua CNS-alumiinia ja pinta rosteria. Värillisissä levyn päällä on 2 mm paksu, värillinen Gorilla®-lasilevy, jota on saatavana neljässä eri RAL-värissä; RAL7016 (antrasiitti), RAL7021 (musta-harmaa), RAL9004 (musta), RAL9010 (valkoinen). Pyöreä, halkaisijaltaan 490 mm levy tulee 4 mm paksulla lasilevyllä, useita värivaihtoehtoja. Saatavana myös levyt ilman lasilevyä.

# METOS STAY HOT STAY CHILL -KOMBILEVYT

| *Metos-kombilevyt* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *JH700 GN1/1 Musta* | *4231676* | *330x530x230* | *230V1~ 0,85kW 16A* | *4158* |
| *JH700 GN1/1 Valkoinen* | *4231682* | *330x530x230* | *230V1~ 0,85kW 16A* | *4158* |
| *JH700 GN1/1 Musta-harmaa* | *4231688* | *330x530x230* | *230V1~ 0,85kW 16A* | *4158* |
| *JH700 GN1/1 Antrasiitti* | *4231694* | *330x530x230* | *230V1~ 0,85kW 16A* | *4158* |
| *JH1400 GN2/1 Musta* | *4231678* | *660x530x230* | *230V1~ 1,52kW 16A* | *5165* |
| *JH1400 GN2/1 Valkoinen* | *4231684* | *660x530x230* | *230V1~ 1,52kW 16A* | *5165* |
| *JH1400 GN2/1 Musta-harmaa* | *4231690* | *660x530x230* | *230V1~ 1,52kW 16A* | *5165* |
| *JH1400 GN2/1 Antrasiitti* | *4231696* | *660x530x230* | *230V1~ 1,52kW 16A* | *5165* |
| *JH2100 GN3/1 Musta* | *4231680* | *990x530x230* | *230V1~ 2,34kW 16A* | *6166* |
| *JH2100 GN3/1 Valkoinen* | *4231686* | *990x530x230* | *230V1~ 2,34kW 16A* | *6166* |
| *JH2100 GN3/1 Musta-harmaa* | *4231692* | *990x530x230* | *230V1~ 2,34kW 16A* | *6166* |
| *JH2100 GN3/1 Antrasiitti* | *4231698* | *990x530x230* | *230V1~ 2,34kW 16A* | *6166* |
| ***Pyöreä*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *JH 700 K/W pyöreä* | *4231646* | *Ø490x230* | *230V1~ 0,7kW 16A* | *5329* |



*Metos Stay Hot Stay Chill -kombilevy antaa joustavuutta tarjoiluun.*

# METOS STAY HOT STAY CHILL -KYLMÄLEVYT



*Kalusteeseen upotettava pyöreä levy alumiinin värisenä ilman lasia.*

| *Metos-kylmälevyt* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *JH700K GN1/1 Alu/rst* | *4231701* | *330x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *3440* |
| *JH700K GN1/1 Musta* | *4231701B* | *330x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *3744* |
| *JH700K GN1/1 Valkoinen* | *4231701W* | *330x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *3744* |
| *JH700K GN1/1 Musta-harmaa* | *4231701G* | *330x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *3744* |
| *JH700K GN1/1 Antrasiitti* | *4231701A* | *330x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *3744* |
| *JH1400K GN2/1 Alu/rst* | *4231702* | *660x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4205* |
| *JH1400K GN2/1 Musta* | *4231702B* | *660x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4662* |
| *JH1400K GN2/1 Valkoinen* | *4231702W* | *660x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4662* |
| *JH1400K GN2/1 Musta-harmaa* | *4231702G* | *660x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4662* |
| *JH1400K GN2/1 Antrasiitti* | *4231702A* | *660x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4662* |
| *JH2100K GN3/1 Alu/rst* | *4231703* | *990x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4958* |
| *JH2100K GN3/1 Musta* | *4231703B* | *990x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *5573* |
| *JH2100K GN3/1 Valkoinen* | *4231703W* | *990x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *5573* |
| *JH2100K GN3/1 Musta-harmaa* | *4231703G* | *990x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *5573* |
| *JH2100K GN3/1 Antrasiitti* | *4231703A* | *990x530x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *5573* |
| ***Pyöreä*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *Pyöreä Alu/rst* | *4231704* | *Ø490x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *3844* |
| *Pyöreä Musta* | *4231704B* | *Ø490x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4109* |
| *Pyöreä Valkoinen* | *4231704W* | *Ø490x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4109* |
| *Pyöreä Musta-harmaa* | *4231704G* | *Ø490x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4109* |
| *Pyöreä Antrasiitti* | *4231704A* | *Ø490x230* | *230V1~ 0,17kW 16A* | *4109* |

# METOS STAY HOT STAY CHILL -LÄMPÖLEVYT



| Metos-lämpölevyt | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| JH700W GN1/1 Alu/rst | 4231705 | 330x530x230 | 230V1~ 0,85kW 16A | 1271 |
| JH700W GN1/1 Musta | 4231705B | 330x530x230 | 230V1~ 0,85kW 16A | 1574 |
| JH700W GN1/1 Valkoinen | 4231705W | 330x530x230 | 230V1~ 0,85kW 16A | 1574 |
| JH700W GN1/1 Musta-harmaa | 4231705G | 330x530x230 | 230V1~ 0,85kW 16A | 1574 |
| JH700W GN1/1 Antrasiitti | 4231705A | 330x530x230 | 230V1~ 0,85kW 16A | 1574 |
| JH1400W GN2/1 Alu/rst | 4231706 | 660x530x230 | 230V1~ 1,52kW 16A | 1806 |
| JH1400W GN2/1 Musta | 4231706B | 660x530x230 | 230V1~ 1,52kW 16A | 2263 |
| JH1400W GN2/1 Valkoinen | 4231706W | 660x530x230 | 230V1~ 1,52kW 16A | 2263 |
| JH1400W GN2/1 Musta-harmaa | 4231706G | 660x530x230 | 230V1~ 1,52kW 16A | 2263 |
| JH1400W GN2/1 Antrasiitti | 4231706A | 660x530x230 | 230V1~ 1,52kW 16A | 2263 |
| JH2100W GN3/1Alu/rst | 4231707 | 990x530x230 | 230V1~ 2,34kW 16A | 2336 |
| JH2100W GN3/1 Musta | 4231707B | 990x530x230 | 230V1~ 2,34kW 16A | 2951 |
| JH2100W GN3/1 Valkoinen | 4231707W | 990x530x230 | 230V1~ 2,34kW 16A | 2951 |
| JH2100W GN3/1 Musta-harmaa | 4231707G | 990x530x230 | 230V1~ 2,34kW 16A | 2951 |
| JH2100W GN3/1 Antrasiitti | 4231707A | 990x530x230 | 230V1~ 2,34kW 16A | 2951 |

*Kalusteeseen upotettavan kylmä-, lämpö- tai kombilevyn lasi on saatavana useassa eri RAL-värissä.*



*GN1/1-kokoinen levy 2 mm paksulla mustalla Gorilla®-lasilevyllä.*



*Monitoimialtaan avulla tarjoilun voi mukauttaa tilanteen mukaan. Lämpötila on säädettävissä -5°C...+110°C.*

# METOS STAY HOT & COLD -KOMBIALTAAT

**Metos Hot & Cold -kombiallas** avaa uusia mahdollisuuksia ja antaa joustavuutta ruoan tarjoiluun.

Metos Hot & Cold -kombialtaissa yhdistyy sekä lämpö- että kylmäallas. Altaan lämpötila on säädettävissä -5°C...+110°C välillä. Lämpötila muuttuu noin 15 minuutissa kylmästä lämpimään ja noin 40 minuutissa lämpimästä kylmään. Monitoimiallas on saatavissa kolmessa eri koossa; GN1/1, GN2/1 ja GN3/1. Altaan syvyys 100 mm. Monitoimiallas upotetaan tarjoilukalusteeseen.

| Metos-kombialtaat | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| GN1/1 | 4231660 | 425x630x250 | 230V1~ 0,9kW 16A | 5290 |
| GN2/1 | 4231662 | 770x630x250 | 230V1~ 1,8kW 16A | 5954 |
| GN3/1 | 4231664 | 1100x630x250 | 230V1~ 2,7kW 16A | 7270 |



*Metos Hot & Cold -monitoimiallas upotetaan tarjoilukalusteeseen.*

# METOS-VESIJAKELIMET

***Metos vesijakelimilla hetkessä lasillinen tai karahvi kylmää suodatettua vettä hiilihapolla tai ilman. Anna asiakkaasi valita!***



Kalusteeseen upotettavan **Metos Calypso 2 -vesijakelimen** toimitukseen kuuluu hanaosa sekä Pro2 XXL -kylmäyksikkö, joka asennetaan tarjoiluyksikön sisään. Tason päälle asennettava kiiltävän musta hanaosa sekä ruostumattomasta teräksestä valmistettu tipparitilä kestävät katseet tilassa kuin tilassa.

Hanaosan suutin on 295 mm korkeudessa, joten veden annostelu on mahdollista myös suoraan karahviin. Hanassa on kosketusnäyttö, johon on ohjelmoitavissa 13 juomavaihtoehtoa eri annoskoolla, hiilihapolla sekä makuaineella tai ilman niitä. Juomat saa nimettyä, jolloin veden annostelu käy helposti.

Veden lämpötila on säädettävissä 5°C...12°C välillä. Vesijakelimen kapasiteetti on 270 litraa hiilihapotettua vettä tunnissa. Veden hiilihapotusta varten tarvittava hiilihappopullo ei kuulu yksikköön, vaan erillinen vuokrasopimus on tehtävä kaasutoimittajan kanssa.



*Metos Calypso 2 -vesijakelimeen tallennetut juomavaihtoehdot on kopioitavissa toisiin juomayksiköihin USB-liitännän kautta.*

Kalusteeseen upotettavan **Metos Piccolo -vesijakelimen** toimitukseen kuuluu hanaosa sekä Pro2-kylmäyksikkö, joka asennetaan tarjoiluyksikön sisään. Tason päälle asennettavan hanan pelkistetty krominen muotoilu sekä ruostumattomasta teräksestä valmistettu tipparitilä sopivat niin tarjoilulinjastoon kuin hotellin aulaan.

Helppokäyttöisen, kahdella LED-valaistulla painonapilla varustetun hanan kapasiteetti on 90 litraa hiilihapotettua vettä tunnissa. Hanan suutin on 210 mm korkeudessa, joten veden annostelu onnistuu korkeampaankin lasiin. Veden hiilihapotusta varten tarvittava hiilihappopullo ei kuulu yksikköön, vaan erillinen vuokrasopimus on tehtävä kaasutoimittajan kanssa.



*Metos Piccolon selkeä muotoilu sopii tilaan kuin tilaan.*



*Sitruuna/lime-, granaattiomena- ja mustaviinimarjamakuaineet sopivat sekä hana- että hiilihapotetulle vedelle antaen sille raikkaan ja maukkaan aromin. Yhdestä makuainepullosta (500 ml) saa noin 500 litraa maustettua vettä.*




*Vesijakelimeen suositellaan asennettavaksi Metos Aqua Safe, sensoriohjattu vuototunnistin, jossa on automaattinen virran- ja vedenkatkaisu vesivuodon sattuessa.*



# METOS-VESIJAKELIMET



*Metos Lom Evon korkea, 180˚ kääntyvä hanaosa tekee veden ottamisen helpoksi.*

Kalusteeseen upotettava **Metos Lom Evo** on musta pianolakkaviimeistelty vesijakelin, jossa erilliset hanat jäähdytetylle suodatetulle vedelle sekä hiilihapotetulle vedelle. Veden annostelu käy helposti tukevien kovamuovisten kädensijojen sekä 180° kääntyvän yläosan ansiosta. Hanan suutin on 322 mm korkeudella, joten veden voi annostella myös suoraan karahviin.

Metos Lom Evo -vesijakelimeen on saatavissa Metos Pro2 tai Metos Pro2 XXL -kylmäyksikkö, joka tilataan erikseen, riippuen kohteen kapasiteetista. Pro2-kylmäyksikön virtauskapasiteetti on 150 litraa vettä tunnissa ja Pro2 XXL-kylmäyksikön virtauskapasiteetti on 270 litraa vettä tunnissa. Kylmäyksikkö asennetaan tarjoiluyksikön sisään.

Veden hiilihapotusta varten tarvittava hiilihappopullo ei kuulu yksikköön, vaan erillinen vuokrasopimus on tehtävä kaasutoimittajan kanssa.



*Kylmäyksikkö Pro2 R290*



*Kylmäyksikkö Pro2 XXL*

| Metos-vesijakelinyksikkö | Koodi | Mitat mm | Kapasiteetti | Sähköliitäntä | Kylmävesiliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Calypso 2 -hana | 4000600 | 90x273x436 | 270 l/h hanavesi tai $CO^2$ vesi | 230V 1~ 0,95kW 10A | 1/2" | 9548 |
| sisältää Pro2 XXL -kylmäyksikön, suodattimen ja tipparitilän | | | | | | |

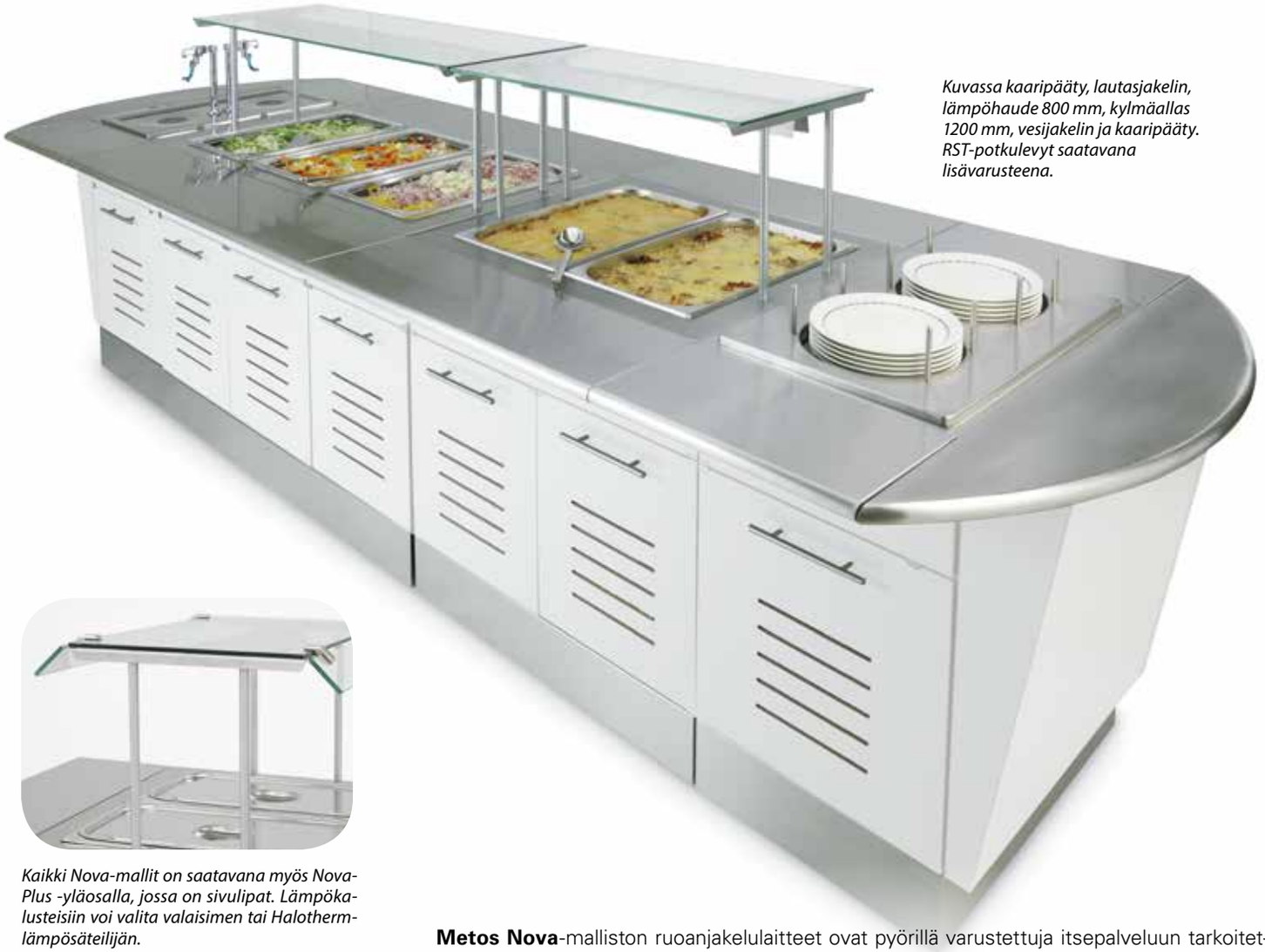
| Metos-vesijakelinyksikkö | Koodi | Mitat mm | Kapasiteetti | Sähköliitäntä | Kylmävesiliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Piccolo Fusion -hana | 4213360 | 40x174x326 | 150 l/h hanavesi tai 90l/h $CO^2$ vesi | 230V 1~ 0,33kW 10A | 1/2" | 3990 |
| sisältää Pro2 -kylmäyksikön, suodattimen ja tipparitilän | | | | | | |

| Metos-vesijakelin | Koodi | Mitat mm | Kapasiteetti | Sähköliitäntä | Kylmävesiliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Lom Evo -hana | 4214000 | 129x165x551 | | | | 1540 |
| Kylmäyksikkö Pro2 suodattimella (R290) | 4214002 | 242x307x409 | 150 l/h hanavesi tai 90l/h $CO^2$ vesi | 230V 1~ 0,33kW 10A | 1/2" | 3431 |
| Kylmäyksikkö Pro2 XXL suodattimella | 4214004 | 350x366x540 | 270 l/h hanavesi tai $CO^2$ vesi | 230V 1~ 0,95kW 10A | 1/2" | 4712 |

| Lisätarvikkeet | Koodi | Mitat mm | | Sähköliitäntä | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Aqua Safe -vuototunnistin | 4214006 | 210x130x90 | | 230V 1~ | | 244 |
| Tipparitilä, rst | 4214008 | 290x170x26 | | | | 208 |
| Kristallikarahvi Estet | 4214010 | 105x105x264 | tilavuus 75 cl | | | 46 |

| Makuaineet | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Makuaine sitruuna/lime | 4000602 | 500 ml | 35 |
| Makuaine granaattiomena | 4000604 | 500 ml | 35 |
| Makuaine mustaviinimarja | 4000606 | 500 ml | 35 |

# METOS NOVA -TARJOILULINJASTOT



*Kuvassa kaaripääty, lautasjakelin, lämpöhaude 800 mm, kylmäallas 1200 mm, vesijakelin ja kaaripääty. RST-potkulevyt saatavana lisävarusteena.*



*Kaikki Nova-mallit on saatavana myös Nova-Plus -yläosalla, jossa on sivulipat. Lämpökalusteisiin voi valita valaisimen tai Halotherm-lämpösäteilijän.*



*Nova-malliston rst-altaiden rakenne on täysin saumaton ja altaiden kaikki nurkat on pyöristetty puhdistamisen helpottamiseksi.*



**Metos Nova**-malliston ruoanjakelulaitteet ovat pyörillä varustettuja itsepalveluun tarkoitettuja laitteita. Kaikki pyörät ovat lukittavia. Vaunuja voidaan käyttää yksinään tai niistä voidaan rakentaa asiakkaan yksilölliset tarpeet täyttävä itsepalvelulinjasto.

Linjaston päätyihin voidaan vakiopäädyn sijaan liittää näyttäviä ja toimivia päätyelementtejä esim. tarjotinjakeluun, laskutilaksi, koriste-esineille tai yksinkertaisesti päättämään linjasto tyylikkäästi. Mallisto sisältää normaalien ruoanjakelulaitteiden lisäksi vakioituja yksiköitä kuten kassayksikön, mutta parhaimmillaan malliston joustavuus tulee esille asiakaskohtaisissa ratkaisuissa, joihin malliston modulaarisuus antaa loputtomat mahdollisuudet.

Nova kulmayksikön avulla on mahdollisuus rakentaa joustavasti L-muotoisia linjastoja joko seinää vasten tai tilan keskelle. Perus kulmayksikkö on neutraali, jossa kaappi ja kansi ovat ruostumatonta terästä. Yksikkö toimii esim. leipäpöytänä. Yksikköön on mahdollista upottaa 400 mm leveitä kylmiä ja lämpimiä drop-in yksiköitä. Lisäksi erilaiset jakelimet, esim. vesijakelimet ja korijakelimet soveltuvat yksikköön upotettavaksi.

Nova-malliston tuotteissa on alaskääntyvät rst-tarjotintasot, joiden leveys on vakiona 250 mm. Erikseen tilattaessa voidaan tarjotintasot valmistaa puusta. Malliston LED-valaistu vakioyläosa on karkaistua lasia. Lämpökalusteiden yhteydessä yläosan valaisimen vaihtoehtona on halotherm-lämpösäteilijä, joka sekä valaisee että lämmittää tarjolla olevaa ruokaa ylhäältä päin pidentäen tarjoiluaikaa. Malliston laitteet voidaan toimittaa myös Nova Plus-, Sky tai Proff -vakioyläosilla (ks. Metos drop-in -mallistot). Malliston vakiotarjoilukorkeudet ovat 900 mm tai 750 mm. Kylmäaltaiden ja lämpöhauteiden altaan syvyys on vakiona 160 mm, saatavana myös 210 mm syvänä.

Vuorailulevyjen vakiovärit ovat harmaa, valkoinen, tammi ja koivu. Muut värit ja materiaalit tarjouksen perusteella. Rst-potkulevyt ovat saatavilla kaikkiin yksiköihin lisävarusteena. Liitoskappale, jolla laitteet voidaan yhdistää tiiviisti toisiinsa kiinni tarjotintasojen alta kuuluu toimitukseen.

# METOS NOVA -TARJOILULINJASTOT

***Nova-vakiolaminaattivärit***



*Storm (harmaa) F7912*



*Alpino (valkoinen) F1040*



*Golden Morning Oak (tammi) F2510*



*Birch (koivu) F7921*

- *neljä vakioväriä, muut värit ja materiaalit tarjouksen perusteella*
- *vakiotarjoilukorkeudet 750 mm ja 900 mm*
- *ylätaso karkaistua lasia, LED-valaistus*
- *RST-tarjotintasot 250 mm vakiona*



*Nova-kylmäallas 1200*

| ***Nova-ylähyllyllä*** | ***Normaali korkeus*** | ***Matala korkeus*** | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Nova-kylmäaltaat LED*** | ***1280/900 mm*** | ***1130/750 mm*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *CB 450 LED* | *4318799* | *4319999* | *465×650/1150* | *230 V 1~0,43 kW 10A* | *3035* |
| *CB 800 LED* | *4318801* | *4319001* | *800×650/1150* | *230 V 1~0,43 kW 10A* | *3402* |
| *CB 1200 LED* | *4318803* | *4319003* | *1200×650/1150* | *230 V 1~0,43 kW 10A* | *3770* |
| *CB 1600 LED* | *4318805* | *4319005* | *1600×650/1150* | *230 V 1~0,43 kW 10A* | *4127* |
| ***Nova-lämpöhauteet Halotherm-lämpölampulla*** | | | | | ***alv 0%*** |
| *BM 450 H* | *4318810* | *4319010* | *465×650/1150* | *230 V 1~2,0 kW 16A* | *2720* |
| *BM 800 H* | *4318826* | *4319026* | *800×650/1150* | *230 V 1~2,2 kW 16A* | *2940* |
| *BM 1200 H* | *4318850* | *4319050* | *1200×650/1150* | *230 V 1~2,4 kW 16A* | *3266* |
| *BM 1600 H* | *4318882* | | *1600×650/1150* | | *4494* |
| ***Nova-lämpöhauteet LED*** | | | | | ***alv 0%*** |
| *BM 450 LED* | *4318807* | *4319007* | *465×650/1150* | *230 V 1~1,0 kW 16A* | *2468* |
| *BM 800 LED* | *4318837* | *4319037* | *800×650/1150* | *230 V 1~1,4 kW 16A* | *2925* |
| *BM 1200 LED* | *4318847* | *4319047* | *1200×650/1150* | *230 V 1~2,25 kW 16A* | *3264* |
| ***Nova-neutraaliyksiköt LED*** | | | | | ***alv 0%*** |
| *N 450 LED* | *4318811* | *4319011* | *465×650/1150* | *230 V 1~0,03 kW 10A* | *1733* |
| *N 800 LED* | *4318813* | *4319013* | *800×650/1150* | *230 V 1~0,03 kW 10A* | *1985* |
| *N 1200 LED* | *4318815* | *4319015* | *1200×650/1150* | *230 V 1~0,03 kW 10A* | *2279* |
| *N 1600 LED* | *4318817* | *4319017* | *1600×650/1150* | *230 V 1~0,03 kW 10A* | *2562* |
| ***Nova-hilealtaat LED*** | | | | | ***alv 0%*** |
| *CIB 450 LED* | *4318825* | *4319025* | *465×650/1150* | *230 V 1~0,03 kW 10A* | *2226* |
| *CIB 800 LED* | *4318819* | *4319019* | *800×650/1150* | *230 V 1~0,03 kW 10A* | *2510* |
| *CIB 1200 LED* | *4318821* | *4319021* | *1200×650/1150* | *230 V 1~0,03 kW 10A* | *3003* |
| *CIB 1600 LED* | *4318823* | *4319023* | *1600×650/1150* | *230 V 1~0,03 kW 10A* | *3402* |
| ***Nova -keraaminen taso Halotherm-lämpölampulla*** | | | | | ***alv 0%*** |
| *CPL 450 H* | *4318812* | *4319012* | *465×650/1150* | *230 V 1~0,75 kW 16A* | *3182* |
| *CPL 800 H* | *4318828* | *4319028* | *800×650/1150* | *230 V 1~1,45 kW 16A* | *3371* |
| *CPL 1200 H* | *4318852* | *4319052* | *1200×650/1150* | *230 V 1~2,15 kW 16A* | *3812* |
| ***Nova -keraaminen lämpötaso LED*** | | | | | ***alv 0%*** |
| *CPL 450 LED* | *4318809* | *4319009* | *465×650/1150* | *230 V 1~0,75 kW 16A* | *2940* |
| *CPL 800 LED* | *4318839* | *4319039* | *800×650/1150* | *230 V 1~1,45 kW 16A* | *3255* |
| *CPL 1200 LED* | *4318849* | *4319049* | *1200×650/1150* | *230 V 1~2,15 kW 16A* | *3675* |
| ***Nova-huurretasot LED*** | | | | | ***alv 0%*** |
| *FrP 450 LED* | *4318829* | *4319029* | *465×650/1150* | *230 V 1~0,43 kW 10A* | *3035* |
| *FrP 800 LED* | *4318831* | *4319031* | *800×650/1150* | *230 V 1~0,43 kW 10A* | *3245* |
| *FrP 1200 LED* | *4318833* | *4319033* | *1200×650/1150* | *230 V 1~0,43 kW 10A* | *3602* |
| *FrP 1600 LED* | *4318835* | *4319035* | *1600×650/1150* | *230 V 1~0,43 kW 10A* | *4127* |



*Nova-kylmäallas 800*



*Nova-lämpöhaude 800*

# METOS NOVA -TARJOILULINJASTOT

***Ilman ylähyllyä***

| ***Nova-tarjoilupöytä*** | ***Korkeus 900 mm*** | ***Korkeus 750 mm*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *SB 450* | *4318920* | *4319114* | *465x650/1150* | *1197* |
| *SB 800* | *4318922* | *4319116* | *800x650/1150* | *1355* |
| *SB 1200* | *4318924* | *4319118* | *1200x650/1150* | *1575* |
| *SB 1600* | *4318925* | *4319119* | *1600x650/1150* | *1785* |

| ***Nova-lautasjakelin lämmin*** | ***900 mm*** | ***750 mm*** | ***Mitat mm*** | ***Sähkö 230V 1~*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *PDW 2x270* | *4318876* | *4319076* | *465x650/1150* | *0,7 kW 10 A* | *2163* |

| ***Nova-lautasjakelin neutraali*** | ***900 mm*** | ***750 mm*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *PD 2x270* | *4318874* | *4319074* | *465x650/1150* | *1869* |



*Nova-lautasjakelin*

| ***Nova-kassayksiköt*** | ***900 mm*** | ***750 mm*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Kassa 2-puoleinen* | *4308910* | | *1200×900/1400* | *2132* |
| *2-puoleisen kassan kavennusyksikkö NU* | *4308912* | | *250×900* | *1124* |
| *Kassa 1-puoleinen* | *4308908* | | *800×650/900* | *1544* |

| ***Nova-päätymoduulit*** | ***900 mm*** | ***750 mm*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Tarjotinpääty 1 TM1* | *4308926* | *4309120* | *380×1150* | *1166* |
| *Tarjotinpääty 2 TM2* | *4308928* | *4309122* | *600×1150* | *1512* |
| *Tarjotinpääty 2, yksipuoleinen TM2-1* | *4308930* | | *600×900* | *1470* |
| *Suorapääty 1150* | *4308932* | *4309124* | *20×1150* | *357* |
| *Hyllypääty ShM* | *4308934* | *4309126* | *250×1150* | *1124* |
| *Kaaripääty CM* | *4308936* | *4309128* | *250×1150* | *1659* |

| ***Nova-kulmayksikkö*** | ***900 mm*** | ***750 mm*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Kulmayksikkö* | *4319220* | *4319222* | *1150×1150* | *3350* |

| ***Nova-vesijakelimet*** | ***900 mm*** | ***750 mm*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Vesijakelin WD, 2-puoleinen, jäähdytetty* | *4318878* | | *465×650/1150* | *3566* |
| *Vesijakelin WD-N, 2-puoleinen, neutraali* | *4318880* | | *465×650/1150* | *1786* |



*Nova-vesijakelin*



*Neutraali Nova-kulmayksikkö sileällä rst-kannella. Yksikköön on mahdollista upottaa kylmiä ja lämpimiä drop-in yksiköitä (kylmäallas, hileallas, huurretaso, lämpöhaude, keraaminen taso, lautasjakelin, vesijakelin tai korijakelin).*



*Neutraali Nova-tarjoilupöytä*

# METOS NOVA -TARJOILULINJASTO



*Hyllypääty ShM*



*Tarjotinpääty 1 TM1*



*Tarjotinpääty 2 TM2*



*Suorapääty 1150*

# METOS NOVA -TARJOILULINJASTOT




Kaaripääty CM

| Lisävarusteet | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Kassan näytönsuojus | 4308962 | 270×620×300 | 326 |
| Välinelaatikko | 4308980 | 285×160×100 | 142 |
| Liitoskappale | 4308798 | tarjotinratojen kytkemiseen toisiinsa | 44 |
| Altaan vedentäyttö | 4309100 | tilattava kalusteen yhteydessä | 415 |
| Altaan korotuspohja GN1/1-100 | 4136848 | rei'itetty | 163 |
| Altaan korotuspohja GN1/1-50 | 4136847 | rei'itetty | 131 |
| Altaan korotuspohja GN1/1-100 | 4136846 | | 142 |
| Altaan korotuspohja GN1/1-50 | 4136845 | | 101 |
| Peitelevy GN1/1 | 4136806 | altaan päälle | 78 |
| Peitelevy GN2/1 | 4136813 | altaan päälle | 110 |
| Peitelevy GN3/1 | 4136838 | altaan päälle | 142 |
| Kaapelikouru 450 mm | 4309104 | kalusteen pohjan alla | 59 |
| Kaapelikouru 800 mm | 4309106 | kalusteen pohjan alla | 79 |
| Kaapelikouru 1200 mm | 4309107 | kalusteen pohjan alla | 104 |
| Kaapelikouru 1600 mm | 4309108 | kalusteen pohjan alla | 137 |
| Peitelevy kalusteen runkopohjaan | 4309102 | kaapin sisälle | 46 |

| Nova RST-potkulevyt | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Rst-potkulevy 450 | 4308938 | 200 |
| Rst-potkulevy 800 | 4308940 | 215 |
| Rst-potkulevy 1200 | 4308942 | 231 |
| Rst-potkulevy 1600 | 4308944 | 242 |
| Rst-potkulevy tarjotinpääty 1 | 4308946 | 189 |
| Rst-potkulevy tarjotinpääty 2 | 4308948 | 194 |
| Rst-potkulevy hyllypääty | 4308950 | 184 |
| Rst-potkulevy kassa-2 puoleinen | 4308952 | 226 |
| Rst-potkulevy kassan kavennusyksikkö | 4308954 | 179 |
| Rst-potkulevy kulmayksikkö | 4308956 | 189 |

| Nova-lisälippa jälkiasennukseen* | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Yläosan lisälippa Nova Plus 450 | 4308966 | 450 | 226 |
| Yläosan lisälippa Nova Plus 800 | 4308968 | 800 | 226 |
| Yläosan lisälippa Nova Plus 1200 | 4308970 | 1200 | 247 |
| Yläosan lisälippa Nova Plus 1600 | 4308972 | 1600 | 247 |

*sisältää muovisen suojalistan reunaan



Välinelaatikko





# METOS CORONA -TARJOILUVAUNUT





*Ylätasossa valaisin ja pisarasuojat karkaistua lasia. Altaan kulmat ovat pyöristettyjä.*

*Corona-vaunuissa on useita värivaihtoehtoja. Kuvissa verhouksena punainen melamiini.*



*Kaikissa vaunuissa on alaslaskettavat tarjotinaputasot molemmin puolin.*



*Sähköjohdon kannake*

**Metos Corona** -tarjoiluvaunut ovat pyörillä varustettuja itsepalveluun tarkoitettuja buffettivaunuja. Vaunuja voidaan käyttää yksittäin tai niistä voidaan rakentaa asiakkaan yksilölliset tarpeet täyttävä itsepalvelulinjasto. Uutta joustavuutta ja muunneltavuutta tuo verhouspaneeliratkaisu, jonka ansiosta sivupaneelit voidaan vaihtaa.

Vakiosivupaneelit ovat melamiinia. Vakiovärit ovat koivu, vaalea tammi, harmaa ja punainen. Muut materiaalit ja värit lisähinnalla.

Kaikissa yksiköissä on 250 mm leveät alaslaskettavat tarjotinaputasot molemmin puolin. Kylmä- ja lämminvaunujen altaiden syvyys on vakiona 160 mm.

Ylätasossa on valaisin ja pisarasuojat karkaistua lasia. Lämminvaunujen ylätaso on saatavissa Halotherm-lämpösäteilijällä (lisävaruste).

Lautasjakelimen kapasiteetti on n. 140 lautasta max ø 270 mm. Vaunujen tarjoilukorkeus on 900 tai 750 mm. Yksiköissä kevyesti liikkuvat pyörät, joista kaksi ovat lukittavia sekä helposti avattava huoltoluukku. Liitoskappaleella (lisävaruste, koodi 4308798) tarjotinradat voidaan kytkeä toisiinsa.

# METOS CORONA -TARJOILUVAUNUT



*Lämminvaunu ylätasolla.*



*Kylmävaunu ylätasolla.*

*Corona-vakiovärit*



*Koivu melamiini* | *Vaalea tammi melamiini* | *Harmaa melamiini* | *Punainen melamiini*

- *laaja vakiovärivalikoima: koivu, vaalea tammi, harmaa ja punainen*
- *kaksi tarjoilukorkeutta 900 tai 750 mm*
- *ylätasossa valaisin ja pisarasuojat karkaistua lasia*

| ***Kylmävaunut ylätasolla*** | ***Normaali korkeus 900/1310*** | ***Matala korkeus 750/1160*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *CBUS 800* | *4309802* | *4309806* | *800×650/1150* | *230V1~ 0,43 kW 10 A* | *2930* |
| *CBUS 1200* | *4309810* | *4309814* | *1200×650/1150* | *230V1~ 0,43 kW 10 A* | *3098* |
| ***Kylmävaunut ilman ylätasoa*** | ***Normaali*** | ***Matala*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *CB 800* | *4309804* | *4309808* | *800×650/1150* | *230V1~ 0,43 kW 10 A* | *2478* |
| *CB 1200* | *4309812* | *4309816* | *1200×650/1150* | *230V1~ 0,43 kW 10 A* | *2573* |
| ***Lämminvaunut ylätasolla*** | ***Normaali*** | ***Matala*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *BMUS 800* | *4309818* | *4309822* | *800×650/1150* | *230V1~ 1,8 kW 16 A* | *2520* |
| *BMUS 1200* | *4309826* | *4309830* | *1200×650/1150* | *230V1~ 1,8 kW 16 A* | *2730* |
| *BMUS 800 Halotherm* | *4322152* | *4322154* | *800×650/1150* | *230V1~ 1,8 kW 16 A* | *3045* |
| *BMUS 1200 Halotherm* | *4322156* | *4322158* | *1200×650/1150* | *230V1~ 1,8 kW 16 A* | *3255* |
| ***Lämminvaunut ilman ylätasoa*** | ***Normaali*** | ***Matala*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *BM 800* | *4309820* | *4309824* | *800×650/1150* | *230V1~ 1,8 kW 10 A* | *2016* |
| *BM 1200* | *4309828* | *4309832* | *1200×650/1150* | *230V1~ 1,8 kW 10 A* | *2132* |
| ***Tarjoiluvaunut ylätasolla*** | ***Normaali*** | ***Matala*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *N 800* | *4309842* | *4309844* | *800×650/1150* | *230V1~ 18 W 10 A* | *2058* |
| *N 1200* | *4309846* | *4309848* | *1200×650/1150* | *230V1~ 30 W 10 A* | *2205* |
| ***Tarjoiluvaunut ilman ylätasoa*** | ***Normaali*** | ***Matala*** | ***Mitat mm*** | | ***alv 0%*** |
| *SB 800* | *4309834* | *4309836* | *800×650/1150* | | *1208* |
| *SB 1200* | *4309838* | *4309840* | *1200×650/1150* | | *1344* |

| ***Lisätarvikkeet*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Liitoskappale* | *4308798* | *tarjotinratojen kytkemiseen toisiinsa* | *44* |
| *Kaapelikouru 800* | *4309106* | *vaunujen alle* | *79* |
| *Kaapelikouru 1200* | *4309107* | *vaunujen alle* | *104* |



*Tarjoiluvaunu soveltuu esim. leipäpöydäksi. Tarjoiluvaunu on saatavilla myös ylätasolla varustettuna.*



*Tarjotinratojen liitoskappale*

# METOS CORONA -TARJOILUVAUNUT



*Vesijakelin on saatavissa neutraalina (N) tai jäähdytettynä. Vesijakelimien tuntiteho on 60 litraa.*

| Jäähdytetty vesijakelin | Normaali korkeus 900/1140 | Matala korkeus 750/990 | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 500 WD | 4309870 | 4309886 | 500×650/1150 | 230V1~ 0,5 kW 10A | 2478 |
| 500 WD-2 | 4309874 | 4309890 | 500×650/1150 | 230V1~ 0,5 kW 10A | 2657 |

| Neutraali vesijakelin | Normaali | Matala | Mitat mm | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 500 WD-N | 4309878 | 4309894 | 500×650/1150 | | 1239 |
| 500 WD-EN | 4309880 | 4309896 | 500×650/1150 | 230V1~ 0,1 kW 10A | 1890 |
| 500 WD-N-2 | 4309882 | 4309898 | 500×650/1150 | | 1418 |
| 500 WD-EN-2 | 4309884 | 4309899 | 500×650/1150 | 230V1~ 0,1 kW 10A | 2646 |





*Vesijakelimia on saatavana yhdellä tai kahdella hanalla, joko mekaanisena tai elektronisena (E). Vesijakelimen kannessa on viemäröity tippuvesiallas.*



*Vesijakelimen kylmäkone on tehokas ja käyttövarma.*



*Lautasjakelin on saatavissa lämmitettynä tai neutraalina. Kapasiteetti n. 140 lautasta max ø 270 mm.*

| Lämmitetty lautasjakelin | Normaali korkeus 900/1140 | Matala korkeus 750/990 | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| PDW 500 | 4309850 | 4309854 | 500×650/1150 | 230V1~ 0,7 kW 10 A | 1964 |

| Neutraali lautasjakelin | Normaali | Matala | Mitat mm | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| PD 500N | 4309852 | 4309856 | 500×650/1150 | | 1901 |





# METOS LL-600-, LL-800 JA LLM-800-LÄMPÖLEVYT



*Metos LL-800*

**Metos-lämpölevy** on kestävä ja tehokas lämmönlähde. Pintana on kulutusta kestävä, paksu, ruostumaton terästaso. Rungon rakenne on tukevaa polttomaalattua terästä. Suuret kumitassut pitävät lämpölevyn tukevasti paikallaan. Etupaneelissa on merkkivalo ja lämmitykselle portaaton lämpötilansäätö. Valittavana kaksi kokoa.

LLM-800 -mallissa on lisäksi levyn yllä suuri pisarasuoja ja kaksi lämpölamppua.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *LL 600* | *2024045* | *300×600×115* | *230V1~ 0,5 kW 10A* | *672* |
| *LL 800* | *2024044* | *800×600×115* | *230V1~ 1,0 kW 10A* | *935* |
| *LLM-800* | *4182496* | *800×600×680* | *230V1~ 1,5 kW 10A* | *1449* |



*Metos LLM-800*

# METOS-LÄMPÖTARJOTIN

**Metos WPS** -lämpötarjotin on lämpöä varaava, teräksinen kuumataso. Lämpötarjotin lämpenee 8 minuutissa ja pysyy kuumana jopa tunnin ajan sähköverkosta irrottamisen jälkeen. Lämpötason koko 395 x 170 mm.

**Metos WP250** -lämpötarjottimessa on keraaminen lämpötaso ja kahvat sivuilla. Lämpötaso on GN1/1-kokoinen.

Lämpötarjotimet on varustettu merkkivalolla ja ylikuumenemissuojalla.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *WPS* | *4181239* | *505×200×45* | *230V1~ 850 W 10A* | *194* |
| *WP250* | *4181240* | *640×340×40* | *230V1~ 250 W* | *497* |



*Metos WPS -lämpötarjotin*



*Metos WP250 -lämpötarjotin*

# METOS STAY HOT -KOMBILEVYT



*Pöydän päälle sijoitettava kombilevy on kätevästi siirrettävissä paikasta toiseen.*

**Metos Stay Hot -kombilevy** tuo joustavuutta tarjoilulinjastoon ja se on kätevästi siirrettävissä. Metos Stay Hot -kombilevyissä yhdistyy kylmä ja lämmin taso. Levyn lämpötila on säädettävissä -5°C...+140°C välillä. Lämpötila muuttuu noin 10 minuutissa kylmästä lämpimään ja noin 30 minuutissa lämpimästä kylmään. Levyä on kahdessa eri koossa; GN1/1 ja GN2/1. Levyn päällä on 2 mm paksu valkoinen (RAL9010) Gorilla®-lasilevy. Kombilevy saatavana myös mustana. Sähkökaapelin pituus 2 m.

| *Metos Stay Hot -kombilevy* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *SHC GN1/1 valkoinen* | *4231670* | *530×330×145* | *230V1~ 0,85kW 16A* | *4763* |
| *SHC GN2/1 valkoinen* | *4000264* | *660×530×145* | *230V1~ 1,52kW 16A* | *5756* |

# METOS STAY HOT -KYLMÄLEVYT

**Metos Stay Hot -kylmälevyt** on tarkoitettu jakeluun pitämään kylmiä ruokia viileänä. Levyt jäädytetään pakastimessa yön yli (12h) ja ne säilyvät alle 8°C yli kolme tuntia. Levyt ovat alumiinia tai alumiinia messinkipinnoituksella.

| *Kylmälevyt* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *SCSL1 GN1/1 alu* | *4231727* | *530x325x36* | *146* |
| *SCBC-1 GN1/1 messinki* | *4231724* | *530x325x36* | *567* |
| *SCSL2 GN1/2 alu* | *4231728* | *325x265x36* | *104* |
| *SCBC-2 GN1/2 messinki* | *4231725* | *325x265x36* | *437* |
| *SCSL4 GN1/4 alu* | *4231729* | *265x162x36* | *80* |
| *SCBC-4 GN1/4 messinki* | *4231726* | *265x162x36* | *292* |



*Metos kylmälevy GN1/1*



*Metos kylmälevy GN1/2 messinkipinnoitettuna*

# METOS-KYLMÄLEVYT




*Metos-kylmälevyt*

**Metos-kylmälevy** on tarkoitettu jakelulinjastossa kahvin kerma- ja maitoastioiden alustoiksi. Levy on avattava ja se on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Levyn sisällä kylmän lähteenä käytetään pakastimessa jäähdytettävää nestemäistä kylmäpanosta. Tilaa kylmälevyyn kuuluvia kylmäpanoksia tarpeesi mukaan.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Metos 250* | *4186719* | *250×150×60* | *236* |
| *Kylmäpanos 250* | *4170194* | | *20* |
| *Metos 300* | *4186726* | *300×300×60* | *273* |
| *Kylmäpanos 300* | *4170211* | | *30* |

# METOS -KYLMÄ TARJOILUALUSTA



*Metos kylmä tarjoilualusta*

**Metos-kylmäalustan** käyttö on monipuolista, sille voidaan asettaa juustoviipaleet ja leikkeleet teräksisillä tarjoiluvadeilla, kerma- ja maitoastiat lyhytaikaista tarjoilua varten. Keveytensä ansiosta se on helppo kuljettaa tarjoilupaikalle. Alustan rakenne on harmaata, kestävää EPP-muovia, jonka eristysominaisuudet ovat tunnetut. Taso on ruostumatonta terästä. Kylmäpanoksena käytetään kylmämattoa (koodi 4170030 GN1/1 tai 4170036 GN1/2), joka jäähdytetään ennen käyttöä pakastimessa. Toimitus sisältää yhden kylmämaton, tilaa lisää tarpeesi mukaan.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Kylmäalusta GN1/1* | *4186730* | *600×400×80* | *184* |
| *Kylmäalusta GN1/2* | *4186732* | *400×300×80* | *106* |
| *Kylmämatto -23°C GN1/1* | *4170030* | *GN1/1* | *58* |
| *Kylmämatto -23°C GN1/2* | *4170036* | *GN1/2* | *39* |

# METOS-TARJOILUPATA

**Metos-tarjoilupata** on tarkoitettu aamiaispöytään tai tarjoilulinjastoon puurojen ja keittojen itsepalveluannosteluun. Tarjoilupadan ulkovaippa on mustaksi maalattua terästä, sisäastia ja kansi ovat ruostumatonta terästä. Ottaminen käy kätevästi, kansi on saranoitu. Pataosa on irrallinen ja se voidaan pestä astianpesukoneessa. Tarjoilupadan tilavuus on 10 litraa. Kannessa on loveus kauhalle. Lämpötila on säädettävissä termostaatin avulla.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Metos-pata RDS-100A* | *4160210* | *ø365 × 370* | *230V1~ 0,5 kW* | *305* |
| *Sisäastia RDS 10 litraa* | *4160211* | | | *61* |




*Metos-tarjoilupata*

# METOS MIRO -LÄMPÖHAUDE

**Metos Miro -lämpöhauteessa** on kätevä rolltop-kansi. Se soveltuu vaikka aamiastarjoiluun tai lämpimään buffet-pöytään. Haude on ruostumatonta terästä. Kansi pysyy auki 90 asteen kulmassa. Kannessa on lasi-ikkuna, josta näkee sisällön.

- *Vakiotoimituksessa 2 kpl geelipolttoastioita*
- *Kansi pysyy avoimena 90° kulmassa ja sen saa myös täysin auki 180°*
- *Rakenne ruostumatonta terästä, kannessa lasiaukko*
- *Yksi GN1/1-65 vuoka sisältyy toimitukseen*

***Lisätarvike:***
- *GN-astian alle asetettava säädettävä lämmityselementti 700W- GN jossa lämpötilansäädin*



*Metos Miro -lämpöhaude sisältää kaksi geelipolttoastiaa.*



*Lämmityselementti NCJB-250*

| *Metos Miro* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Miro GN1/1* | *4239043* | *530×675×445* | *217* |
| *Lämmityselementti NCJB-250 700W* | *4239044* | *310×210×35* | *96* |

*Miro-haude sisältää kaksi geelipolttoastiaa.*

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!



# METOS-LÄMPÖHAUTEET

**Metos Tasty -lämpöhauteet** sopivat aamiastarjoiluun tai buffet-pöydän lämpimille ruokalajeille. Haude on ruostumatonta terästä. Hydraulisesti jousitettu kansi pysyy auki 70 asteen kulmassa ja sulkeutuu pehmeästi. Lasikannen läpi näkee sisällön tarvitsematta avata kantta. Kanteen kondensoituva vesi valuu ulompaan vesiastiaan, ei itse sisempään ruoka-astiaan. Lämpöhauteen pohjan kerrosrakenne lämpenee nopeasti ja tasaisesti induktiolevyllä.



*Metos Tasty 2060L pyöreä*

- *Hydraulinen sarana; kansi aukeaa ja sulkeutuu pehmeästi*
- *Elegantti ulkonäkö ja käytännöllisyys samassa paketissa*
- *Sopiva induktiotasoille tai sähkölämmitteisille lämpölevyille*
- *Rakenne ruostumatonta terästä, kannessa lasiaukko*
- *Kannen voi irrottaa puhdistusta varten*
- *Yksi sisäastia ruostumatonta terästä kuuluu toimitukseen*
- *Lisävarusteena keraamiset sisäastiat*

***Korkea jalusta 2011F GN1/1-mallille***
- *Jalustassa 2 sterno-pidikettä*

***Matala jalusta SS4011F GN1/1-mallille***
- *Jalustaan sopii lämmityselementti NCJB-250*



*Metos Tasty 2011L GN 1/1 ja matala jalusta*



*Metos Tasty 2032L GN 2/3-65*

***Induktiolämpölevy Metos EcoKitchen IND-E0P-N1000***
- *upotettava drop-in -malli*
- *sopii Tasty 2060L pyöreä ja 2032L GN 2/3 -malleille*
- *lämmönpito +30...+90°C, 10 tehotasoa*
- *yksi Ø220 mm paikka, astian minimikoko Ø120 mm*
- *keraaminen lasipinta 400x400 mm*



*Metos Tasty 2011L GN 1/1-65*

| *Metos Tasty* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Tasty 2060L pyöreä* | *4239026* | *Ø 350×160* | *651* |
| *Tasty 2032L GN 2/3-65* | *4239024* | *460×410×160* | *651* |
| *Induktiolämpölevy IND-E0P-N1000, 1000W* | *4000395* | *400×400* | *693* |
| *Tasty 2011L GN 1/1-65* | *4239020* | *570×464×160* | *798* |
| *Matala jalusta, Tasty 2011L-mallille* | *4239023* | *655×374×230* | *200* |
| *Matala jalusta, Tasty 2060L-mallille* | *4239027* | | *228* |
| *Matala jalusta, Tasty 2032L-mallille* | *4239035* | | *228* |
| *Lämmityselementti NCJB-250, 700W* | *4239044* | *310×210×35* | *96* |
| *Korkea jalusta 2011F, Tasty 2011L-mallille* | *4239022* | *655×374×230* | *210* |

*Korkeassa jalustassa 2 sterno-pidikettä*



*Metos Tasty 2011L GN 1/1 ja korkea jalusta 2011L-mallille, jalusta sisältää 2 sterno-pidikettä*

| *Keraamiset sisäastiat* | *Koodi* | *Hauteelle* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Pyöreä keraaminen astia* | *4239036* | *Tasty 2060L* | *68* |
| *Pyöreä keraaminen astia, jaettu* | *4239038* | *Tasty 2060L* | *74* |
| *GN2/3 keraaminen astia* | *4239032* | *Tasty 2032L* | *63* |
| *GN1/3 keraaminen astia* | *4239034* | *Tasty 2032L ja 2011L* | *29* |
| *GN1/1 keraaminen astia* | *4239028* | *Tasty 2011L* | *79* |
| *GN1/2 keraaminen astia* | *4239030* | *Tasty 2011L* | *53* |





*Induktiolämpölevy Metos EcoKitchen IND-E0P-N1000 sopii Tasty 2060L pyöreä ja Tasty 2032L GN 2/3 -malleille.*



*Matala jalusta Tasty 2011L-mallille. Jalustaan sopii lämmityselementti NCJB-250.*



*Lämmityselementti NCJB-250 sopii mataliin jalustoihin.*

# METOS LASI- JA KUPPITELINEET



*Metos CUPPI-I valkoinen*



*Metos CUPPI-II rst*



*Metos CUPPI-I musta*

**CUPPI -telinettä** on saatavana valkoisena, mustana ja ruostumattoma teräksenä kahdessa koossa. Telineessä on neljä hyllyä, joiden välit ovat 16 cm ja reunoissa on korotus. Neliöputkijalat ovat säädettäviä, jolloin teline saadaan tukevasti pöydän päälle.

**Musta kuppiteline** on mustaksi maalattua ohutta neliöputkea. Telineessä on kaksi hyllyä.

**Pyöreän mallin** hyllyjen korkeus on säädettävissä. Hyllyt pyörivät kevyesti kuulalaakereiden varassa. Hyllyjen halkaisijat ovat 55, 50 ja 45 cm. Reunoissa kaide. Pyöreään telineeseen mahtuu laseja noin 150 kpl.

**Suorakaiteen mallisessa** telineessä on kaksi lasista hyllytasoa, joiden väli on 33 cm. Säätöjalat ovat tukevaa rst pyöröputkea. Reunoissa kaide.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *CUPPI-I rst* | *4321252* | *600x450x600* | *956* |
| *CUPPI-II rst* | *4321250* | *600x600x600* | *987* |
| *CUPPI-I valk. RAL 9003* | *4321256* | *600x450x600* | *1229* |
| *CUPPI-II valk. RAL 9003* | *4321254* | *600x600x600* | *1323* |
| *CUPPI-I musta RAL 9005* | *4321260* | *600x450x600* | *1229* |
| *CUPPI-II musta RAL 9005* | *4321258* | *600x600x600* | *1323* |
| *Musta kuppiteline* | *4000599* | *400x600505* | *990* |
| *Lasi- ja kuppiteline, pyöreä* | *2025319* | *Ø 550x600* | *756* |
| *Lasi- ja kuppiteline, suorakaide* | *4321234* | *650x450x410* | *851* |



*Metos musta kuppiteline*

*Metos lasi- ja kuppitelineet vievät vähän tilaa, mutta niihin mahtuu paljon kuppeja, laseja tai lautasia. Telineet ovat tyylikkäitä ja tukevia. Hyllyt ovat paksua iskunkestävää lasia.*



*Metos lasi- ja kuppiteline, suorakaide*



*Metos lasi- ja kuppiteline, pyöreä*

# LAMINOIDUT METOS-PUUTARJOTTIMET

Laminoitu Metos-puutarjotin on klassikko, joka on säilyttänyt suosionsa vuodesta toiseen. Tyylikkäät puutarjottimet käyvät hyvin yksiin erilaisten sisustusten kanssa. Tarjottimissa on pyöristetyt kulmat ja kulutusta kestävä lakkapinta. Soveltuu konepesuun.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Koivu | 4112795 | 530x325 (GN 1/1) | 21 |
| Mahonki | 4112918 | 530x325 (GN 1/1) | 26 |
| Koivu | 4112989 | 430x325 | 17 |
| Mahonki | 4112964 | 430x325 | 22 |



*Laminoitu koivutarjotin 430x325*

# METOS-LUJITEMUOVITARJOTTIMET

Lujitemuovista valmistetut tarjottimet soveltuvat hyvin käyttöön, jossa tarjottimet ovat alttiina kovalle kulutukselle. Pohjan muotoilun ansiosta tarjotin pinoutuu vaivattomasti ja kuivuu myös pinottuna. Soveltuu konepesuun, lämmönsietoalue -50 °C ... +140°C. GN-mitoitus.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Harmaa | 4187014 | 530x325 (GN 1/1) | 25 |
| Helmenvalkoinen | 4187021 | 530x325 (GN 1/1) | 25 |
| Vaaleanvihreä | 4187039 | 530x325 (GN 1/1) | 25 |
| Harmaa kahvilatarjotin | 4187141 | 325x265 (GN 1/2) | 16 |



*Laminoitu mahonkitarjotin 530x325*



*Vaaleanvihreä muovitarjotin 530x325*



*Harmaa kahvilatarjotin 325x265*



*Helmenvalkoinen muovitarjotin 530x325*

Lujitemuovista valmistetut kahdeksankulmaiset tarjottimet soveltuvat hyvin käyttöön, jossa tarjottimet ovat alttiina kovalle kulutukselle. Monikulmaisuus helpottaa tarjottimen käsittelyä ja se mahtuu kätevästi myös pyöreälle pöydälle. Pohjan muotoilun ansiosta tarjotin pinoutuu vaivattomasti ja kuivuu myös pinottuna. Soveltuu konepesuun, lämmönsietoalue -50°C ... +140°C.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Harmaa | 4187046 | 425x325 | 23 |
| Helmenvalkoinen | 4187053 | 425x325 | 24 |
| Vaaleanvihreä | 4187078 | 425x325 | 24 |



*Harmaa kahdeksankulmainen tarjotin 425x325*

# NOVOCOLD-JUOMAJAKELIMET



**Novocold-juomajakelimen** voi sijoittaa joko tarjoilulinjastoon tai erilliselle tasovaunulle. Jakelimia on kolmea kokoa; 10, 20 ja 40 litraa. Novocold-juomajakelimet on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, joka tekee niistä helposti puhdistettavia ja siten hygieenisiä. Jakelimet ovat koneellisesti jäähdytettyjä. Termostaatin avulla juoman lämpötila voidaan pitää sopivan kylmänä tarjoiltavaksi. Laitteen eristeenä on käytetty suulakepuristettua polystyreeniä ja kylmäaineena luontoystävällistä R134a:ta.

**Novocold 10**
Novocold 10 -juomajakelin on suunniteltu yhdelle 10 litran pakkaukselle, ja se vie linjastossa vain 270 mm:n levyisen tilan. Jakelin pitää juoman sopivan kylmänä, juomapisteen siistinä, eikä siitä tarvitse huolehtia kiireaikana.

**Novocold I**
Novocold I -juomajakelimeen voi laittaa yhden 20 litran pakkauksen tai vaihtoehtoisesti toisen annosteluventtiilin lisäämällä (lisävaruste) kaksi 10 litran pakkausta.

**Novocold DUO**
Kuten Novocold I, mutta kaksipuoleinen. Kaksipuoleiseen linjastoon tarkoitettu juomajakelija. Yksi annosteluventtiili per puoli, muutossarjalla voidaan lisätä kahteen (lisävaruste).

**Novocold II**
Suurin, Novocold II on tehokas juoma-asema, johon voi laittaa kaksi 20 litran pakkausta. Lisäämällä lisävarusteena saatavia annosteluventtiileitä, siihen voidaan laittaa yksi 20 litran ja kaksi 10 litran pakkausta tai neljä 10 litran pakkausta.

**Novolux**
Novolux-juomajakelin on kuten Novocold II, mutta laite on varustettu rst-oven sijaan valo-ovella. Valo-oveen voi tilata erillishintaan haluamansa kuvan.

**Pakkausteline**
Pakkausteline nopeuttaa oleellisesti pakkauksen vaihtoa. Soveltuu kaikkiin Novocold-jakelijoihin. Tarvitaan 2 pakkaustelinettä /laite, toinen on valmiina asennettuna kylmiössä ja toinen käytössä jakelijassa.

**Täyttöaltaat**
Täyttöaltaat ovat rst:stä valmistettuja altaita, jotka asetetaan jakelimen sisälle. Altaita löytyy 10 ja 20 litran kokoisina. Käyttämällä 10 litran allasta, saadaan samaan jakelimeen enemmän vaihtoehtoisia juomia (Novocold I; kaksi 10 litran allasta, Novocold II; neljä 10 litran allasta).

**Täyttöpussit**
Täyttöaltaiden käytön yhteydessä tarvitaan muovisia täyttöpusseja. Täyttöpusseja on niin ikään 10 ja 20 litran kokoisia. Yksi laatikollinen sisältää 150 pussia.

**Aloituspaketti**
Aloituspaketti sisältää 3 kpl 10 l:n täyttöaltaita ja 150 täyttöpussia. Aloituspaketti mahdollistaa kotikaljan tarjoilun. Kotikaljan jakelussa tarvitaan vähintään kolme täyttöallasta, joista yksi on jakelimessa, toisessa on valmis kotikalja, joka vaihdetaan tyhjentyneen tilalle ja kolmannessa täyttöaltaassa on kotikalja käymässä. Täyttöallasta voidaan siis käyttää sekä kotikaljan käyttämiseen, säilyttämiseen ja jakeluun. Aloituspaketissa olevat 150 täyttöpussia riittävät keskimäärin kuukaudeksi.

**Annosteluventtiilit ja muutossarjat**
Novocold I sisältää vakiona yhden annosteluventtiilin. Mikäli jakelimesta halutaan tarjota kahta eri juomaa tarvitaan yksi lisätarvikkeena tilattava annosteluventtiili ja yksi muutossarja, jotka tulee asentaa laitteeseen ennen venttiilien kiinnitystä.
Novocold DUOssa muutossarja sisältää myös annosteluventtiilit.
Novocold II sisältää vakiona kaksi annosteluventtiiliä. Mikäli jakelimesta halutaan tarjota enemmän kuin kahta eri juomaa tarvitaan yksi/kaksi lisätarvikkeena tilattavaa annosteluventtiiliä ja yksi/kaksi muutossarjaa, jotka tulee asentaa laitteeseen ennen venttiilien kiinnitystä.

| *Novocold* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti l* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Novocold 10* | *4442023* | *270x565x760* | *10* | *230V 1~ 0,1 kW 10A* | *2079* |
| *Novocold I* | *4441006* | *380x565x760* | *20* | *230V 1~ 0,1 kW 10A* | *2405* |
| *Novocold DUO* | *4442037* | *380x650x770* | *2x20* | *230V 1~ 0,1 kW 10A* | *3297* |
| *Novocold II* | *4442017* | *680x565x760* | *40* | *230V 1~ 0,1 kW 10A* | *2730* |
| *Novolux II* | *4442025* | *680x565x760* | *40* | *230V 1~ 0,1 kW 10A* | *3686* |

| *Lisätarvikkeet* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti l* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Täyttöallas 10l* | *4442029* | *135x260x345* | *10* | *152* |
| *Täyttöallas 20l* | *4442027* | *265x260x345* | *20* | *168* |
| *Täyttöpussi 10l* | *4442032* | *150 kpl* | *10* | *131* |
| *Täyttöpussi 20l* | *4442034* | *150 kpl* | *20* | *152* |
| *Aloituspaketti mehu+olut* | *4442035* | *sis. 3x10l täyttöallas ja 150 kpl täyttöpussi* | | *614* |
| *Muutossarja* | *4442020* | *käytetään yhdessä annosteluventtiilin kanssa* | | *152* |
| *Annosteluventtiili* | *4442022* | *käytetään yhdessä muutossarjan kanssa* | | *226* |
| *Muutossarja DUO* | *4442018* | *sisältää annosteluventtiilit* | | *714* |
| *Pakkausteline* | *4442030* | | | *270* |

| *Juomajakelinvaunut* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Tasot mm* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *SET-70/2 milk* | *4554079* | *685x485x900** | *2 kpl 650x450* | *Novocold 10/I:lle* | *620* |
| *SET-75/2 milk* | *4554081* | *765x585x900** | *2 kpl 730x550* | *Novocold/Novolux II:lle* | *693* |

**Kysy myös muita korkeuksia.*




*Pakkausteline nopeuttaa pakkauksen vaihtoa.*

# METOS WING -PISARASUOJAT

**Metos WING**-pisarasuoja tekee tarjoilusta näyttävän ja parantaa hygieenisyyttä. Irrallinen WING-pisarasuoja voidaan asettaa tarpeen mukaan vapaasti tason tai GN-altaiden päälle. Pisarasuojan tukevat jalat ovat ruostumatonta terästä. Pisarasuoja on karkaistua lasia. Lasin alareuna on 330 mm korkeudella pöytätasosta. Pisarasuoja on saatavana 800 tai 1200 mm leveänä. Alle mahtuu vastaavasti esim. GN2/1 tai GN3/1 mittaiset haudealtaat. Molempien mallien lasin syvyys on 250 mm.



*Metos Wing 800*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Wing-pisarasuoja 800* | *4321246* | *780x345x330/436* | *620* |
| *Wing-pisarasuoja 1200* | *4321248* | *1180x345x330/436* | *683* |

# METOS-ATERINSUPPILOTELINEET

**Metos-aterinsuppiloteline ja -aterinsuppilo** on valmistettu tukevasta ruostumattomasta teräksestä. Telineen etureuna on kallistettu ottajaa kohti. Valikoimassa on telineet neljälle ja kuudelle aterinsuppilolle. Suppilot eivät sisälly telineen hintaan. Suppiloiden sivut ja pohja ovat rei'itetyt.

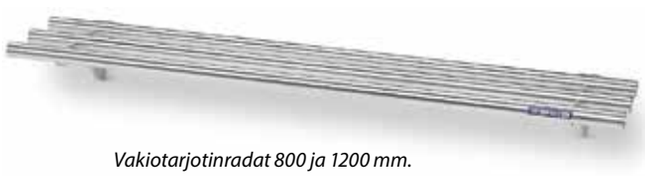


*Aterinsuppiloteline ja aterinsuppilot*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Aterinsuppiloteline neljälle suppilolle* | *2026301* | *280x290x130/200* | *90* |
| *Aterinsuppiloteline kuudelle suppilolle* | *2026302* | *390x290x130/200* | *101* |
| *Aterinsuppilo* | *2026300* | *Ø100x140* | *21* |



*Määrämittaan tilattava Metos rst -tarjotinrata.*



*Vakiotarjotinradat 800 ja 1200 mm.*

# METOS-RST -TARJOTINRATA

**Metos-RST -tarjotinrata** voidaan kiinnittää kätevästi sen kannakkeiden avulla erilaisten jakelulinjastojen eteen. Tarjotinrata soveltuu kiinnitettäväksi myös Proff-kalusteisiin. Kiinnitys voi tapahtua kantaviin seinärakenteisiin, verhoilumateriaaleihin tai suoraan jakelukalusteisiin. Metos-suunnittelupalvelu avustaa tarvittaessa ruuanjakelujärjestelmien ja -ratojen suunnittelussa. Rata toimitetaan määrämitoin asiakkaan tarpeiden mukaan.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *RST-tarjotinrata* | *4185056* | *800x270* | *268* |
| *RST-tarjotinrata* | *4185063* | *1200x270* | *352* |
| *RST-tarjotinrata* | *4185088* | *à 1m x 270* | *436* |
| *Kulma 45°* | *4185095* | | *263* |
| *Kulma 90°* | *4185137* | | *263* |
| *Sarana* | *4185140* | | *69* |

# METOS PROFF -KYLMÄ- JA JAKELULAITTEET

**Metos Proff** Cold -kylmäkalusteet ja Proff Hot -jakelulaitteet on suunniteltu sopeutumaan täysin asiakkaidemme moniin eri tarpeisiin. Proff-tuotteilla ammattikeittiöön saadaan muunneltavuutta, toimintaa helpottavia elementtejä sekä kalusteiden ja laitteiden saumatonta yhteenliitettävyyttä. Metos Proff on helposti puhdistettava, hygieeninen, ergonomisesti oikea kaluste- ja laitesarja. Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kansilevyjen valikoima on runsas, jotta asiakkaamme saisivat tarkoin tarvettaan vastaavan tuotteen. Proff-kalusteet voidaan myös suunnitella asiakkaan tarpeen mukaan.

Sovellutuksina on esim. vetolaatikot juomille, joista luonnollisesti virvoitusjuomat, oluet ja viinit ovat tärkeimmät. Ruoka-aineiden säilytystä varten on vetolaatikot erikorkuisille GN-astioille. Vetolaatikoiden sulavasti liukuvat teleskooppikiskot voidaan irrottaa puhdistusta varten ilman työkaluja. Kaapeissa on vakiovarusteena yksi välihylly tai johteet. Lämpöhauteissa on tarkka elektroninen lämpötilanohjaus. Tukevissa säätöjaloissa on kiinnitetty huomiota helppoon puhdistettavuuteen. Proff-yksiköt voidaan myös varustaa pyörillä.

Lauhdutin puhdistetaan kätevästi edestä. Tehokas ja luotettava kylmäkone on ulosvedettävä kasettimalli, joka on nopea huoltaa. Kylmäaine on ympäristöystävällinen propaani R290. Lämpötilan säätöalue +4...+15°C, laite testattu +32°C lämpötilassa 60% suhteellisessa kosteudessa. Tarvittaessa Proff-kylmäyksiköt voidaan toimittaa keskuskylmäliitännällä tai Brine-jäähdytyksellä.

Tunnusomaisia elementtejä Proff-sarjassa ovat miellyttävä etureunan pyöristys ja varsinkin Metos-kädensija, joka on käteensopiva ja helppo puhdistaa. Luotettavuuden takaa tunnetun teollisen muotoilijan Jorma Vennolan ammattitaito.



*Viimeistellyt pyöreät kulmat*



*Hygieeniset yhtenäiset allastasot*




*Metos Proff -kylmäratkaisut vaativaan käyttöön. Huom! Kuvasta poiketen kasettimallinen koneikko pääsääntöisesti laitteen keskiosassa.*



*Laatikko sulkeutuu aina ilmatiiviisti jokaiselta sivultaan kehikkoa vasten.*



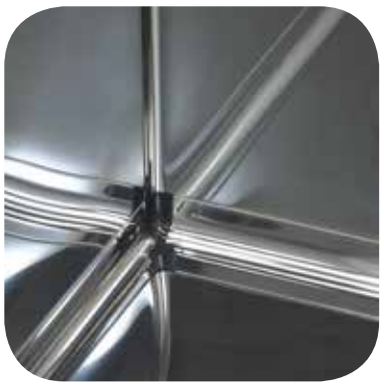
*Helposti liukuvat teleskooppijohteet, laatikko sulkeutuu itsestään.*



*Tyylikäs, ergonominen ja turvallinen kahva suojaa laatikostoa hyvin myös iskuilta.*

# METOS PROFF -KYLMÄ- JA JAKELULAITTEET





*Kaappien sisällä pyöristetyt kulmat*



*Kylmäkaapit ritilähyllyllä*



*Lämpökaapit GN-johtein*



*Helposti vaihdettava ja puhdistettava tiiviste.*



*Upotettu kytkin on suojassa kolhuilta. Kasettimallinen kylmäkone, jonka suodatin on hyvä imuroida säännöllisesti.*



*Kätevät nopeasti kiinnitettävät jakajat mahdollistavat eri kokoisten astioiden ripustamisen (esim. 6 x 1/6 )*

# METOS PROFF -KYLMÄVETOLAATIKOSTO GN-ASTIOILLE

R290 Ekologinen



Metos Proff NT-1200 seitsemälle GN1/1 -astialle.

**Metos Proff NT -kylmävetolaatikostot** GN-astioille. Vetolaatikoissa on kevyesti liikkuvat rullateleskooppijohteet. Pyöreäreunainen yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Tehokas kylmäpuhallus jakautuu tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Elektroninen ohjausjärjestelmä ja digitaalinen lämpötilannäyttö.

***Tässä esiteltyjen vakiotuotteiden kapasiteetti on seuraava:***
- *NT-800-GN3-MGH: 4 kpl GN1/1-150 mitoitettuja GN-vetolaatikoita*
- *NT-1200-GN3-MGH-GN3: 7 kpl GN1/1-150 mitoitettuja GN-vetolaatikoita*
- *NT-1200-GN4-MGH-GN4: 8 kpl GN1/1-100 ja 1 kpl GN1/1-150-vetolaatikoita*
- *NT-1600-GN3-GN3-MGH-GN3:10 kpl GN1/1-150-vetolaatikoita*
- *NT-2000 -GN3-GN3-GN3-GN3-MU:13 kpl GN1/1-150-vetolaatikoita*

- *Sähköliitäntä on 230V1~0,37 kW 10A*
- *Kylmäaine R290*

- *GN-astiat ovat lisävarusteita*

| *Kylmävetolaatikosto* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Energialuokka* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *NT-800-GN3-MGH* | *4321000* | *800x650x900* | *G* | *2804* |
| *NT-1200-GN3-MGH-GN3* | *4321002* | *1200x650x900* | *F* | *3282* |
| *NT-1200-GN4-MGH-GN4* | *4321004* | *1200x650x900* | *G* | *3468* |
| *NT-1600-GN3-GN3-MGH-GN3* | *4321006* | *1600x650x900* | *F* | *3916* |
| *NT-2000-GN3-GN3-GN3-GN3-MU* | *4334009* | *2000x650x900* | *D* | *4872* |

# METOS PROFF -GRILLIVETOLAATIKOSTO

R290 Ekologinen

**Metos Proff GR** on madallettu grillikylmävetolaatikosto GN-astioille. Kalusteen korkeus on 650 mm. Kansi on hyvin lämpöeristetty, jotta se ei johtaisi lämpimien grillilaitteiden lämpöä kylmätilaan. Vetolaatikoissa on kevyesti liikkuvat rullateleskooppijohteet. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Tehokas kylmäpuhallus jakautuu tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Elektroninen ohjausjärjestelmä ja digitaalinen lämpötilanäyttö.

***Tässä esiteltyjen vakiotuotteiden kapasiteetti on seuraava:***
- *GR-800-GN2L-ML: 2 kpl GN1/1-150 GN-vetolaatikoita*
- *GR-1200-GN2L-ML-GN2L: 4 kpl GN1/1-150 GN-vetolaatikoita*
- *GR-1600-GN2L-GN2L-ML-GN2L: 6 kpl GN1/1-150 GN-vetolaatikoita*
- *GR-2000-GN2L-GN2L-GN2L-GN2L-MU: 8 kpl GN1/1-150 GN-vetolaatikoita*

- *Sähköliitäntä on 230V1~0,37 kW 10A*
- *Kylmäaine R290*

- *GN-astiat ovat lisävarusteita*



*Metos Proff GR-1600 -grillivetolaatikosto (grillilaitteet lisävarusteita).*

| *Grillivetolaatikosto* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Energialuokka* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *GR-800-GN2L-ML* | *4321030* | *800x650x650* | *G* | *2500* |
| *GR-1200-GN2L-ML-GN2L* | *4321032* | *1200x650x650* | *F* | *2981* |
| *GR-1600-GN2L-GN2L-ML-GN2L* | *4321034* | *1600x650x650* | *G* | *3396* |
| *GR-2000-GN2L-GN2L-GN2L-GN2L-MU* | *4334036* | *2000x650x650* | *D* | *4707* |

# METOS PROFF -JUOMAVETOLAATIKOSTO

**Metos Proff NT** -juomavetolaatikoissa on kevyesti liikkuvat rulla-teleskooppijohteet ja lukitus vakiona. Pyöreäreunainen yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Tehokas kylmäpuhallus jakautuu tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Elektroninen ohjausjärjestelmä ja digitaalinen lämpötilanäyttö.

***Tässä esiteltyjen vakiotuotteiden kapasiteetti on seuraava:***
- *NT-800-BO2-MBO: kolme juomavetolaatikkoa*
- *NT-1200-BO2-MBO-BO2: viisi juomavetolaatikkoa*
- *NT-1600-BO2-BO2-MBO-BO2: seitsemän juomavetolaatikkoa*

- *Sähköliitäntä on 230V1~0,5 kW 10A*
- *Kylmäaine R290*



*Metos Proff NT-1200 viidellä juomavetolaatikolla.*

| *Juomavetolaatikosto* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Energialuokka* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *NT-800-BO2-MBO* | *4321010* | *800x650x900* | *G* | *2931* |
| *NT-1200-BO2-MBO-BO2* | *4321012* | *1200x650x900* | *G* | *3413* |
| *NT-1600-BO2-BO2-MBO-BO2* | *4321014* | *1600x650x900* | *G* | *4045* |

R290 Ekologinen




salads meals coffee sandwiches sushi pasta steaks salads meals coffee sandwi
Kitchen
Kitchen



# METOS PROFF -KYLMÄALLAS



*Metos Proff BT-1200 -kylmäallas kahdella kylmäkaapilla*

**Metos Proff BT -kylmäaltaat** ovat GN-mitoitettuja. Altaan syvyys on 160 mm. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Tehokas kylmäpuhallus jakautuu tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Elektroninen ohjausjärjestelmä ja digitaalinen lämpötilannäyttö. Kaikissa yksiköissä on ulosvedettävä, kasettimallinen tehokas kylmäkoneisto. Altaassa on tyhjennys. Proff-antotasot ja -ylähyllyt sivulla 339. Yhteenrakennetut ylä- ja antotasot on tilattava yhdessä kylmäaltaan kanssa.

- *BT-400-MPL: allas GN1/1*
- *BT-800-DSL-MPL: allas GN2/1, vasenkätinen kaappi*
- *BT-1200-DSL-MPL-DSR: allas GN3/1, vasen- ja oikeakätinen kaappi*
- *BT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR: allas GN4/1, kaksi vasen- ja yksi oikeakätinen kaappi*
- *Sähköliitäntä on 230V1~0,5 kW 10A*
- *Kylmäaine R290*
- *Kaapeissa on yksi välihylly*

| *Kylmäallas* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *BT-400-MPL* | *4321038* | *400x650x900* | *3045* |
| *BT-800-DSL-MPL* | *4321040* | *800x650x900* | *2804* |
| *BT-1200-DSL-MPL-DSR* | *4321042* | *1200x650x900* | *3108* |
| *BT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR* | *4321044* | *1600x650x900* | *3318* |
| *Johdepari* | *4321308* | | *27* |
| *Ritilähylly* | *4188723* | | *37* |
| *Tasohylly* | *4188748* | | *49* |

R290 Ekologinen

# METOS PROFF -KYLMÄTYÖPÖYTÄ



*Metos Proff STH-1200 -kylmätyöpöytä.*
*GN-astiat ja leikkuulauta ovat lisävarusteita.*

**Metos Proff STH -kylmätyöpöydän** pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Tehokas kylmäpuhallus jakautuu tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Elektroninen ohjausjärjestelmä ja digitaalinen lämpötilanäyttö. Kaikissa yksiköissä on ulosvedettävä, kasettimallinen tehokas kylmäkoneisto. Takareunan jäähdytetty GN-astiatila on korotettu ja kallistettu eteenpäin. Näin saadaan työskentelyn ergonomia entistä paremmaksi. GN-astiatila on mitoitettu GN1/3-150 -astioille. Suojakansi on vakiovaruste.

***Tässä esiteltyjen vakiotuotteiden kapasiteetti on seuraava:***
- *STH-800-GN3-MGH: 2xGN1/3, GN1/1-150 -vetolaatikot 4 kpl*
- *STH-1200-GN3-MGH-GN3: 3xGN1/3, GN1/1-150 -vetolaatikot 7 kpl*
- *STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3: 4xGN1/3, GN1/1-150 -vetolaatikot 10 kpl*

- *Sähköliitäntä 230V1~0,5 kW 10A*
- *Kylmäaine R290*

- *GN-astiat ja leikkuulauta ovat lisävarusteita*

| *Kylmätyöpöytä* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *STH-800-GN3-MGH* | *4321050* | *800x650x1021* | *3654* |
| *STH-1200-GN3-MGH-GN3* | *4321052* | *1200x650x1021* | *4032* |
| *STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3* | *4321054* | *1600x650x1021* | *4442* |

R290 Ekologinen

*Viereisellä sivulla Proff-kalusteita*
*mustalla pinnoitteella.*

# METOS PIZZAPROFF -PIZZAPÖYTÄ



*Metos PizzaProff PT1600-pizzapöytä*

**Metos PizzaProff -pizzapöytä** voidaan sijoittaa salissa olevaan ruoanvalmistuslinjastoon. Tason yläpuolella jäähdytetty GN-mitoitettu lisukekylmäallas. Alaosassa on 7 (PT1200) tai 10 (PT1600) vetolaatikkoa. GN-astiat ovat lisätarvikkeita.

Tilauksen yhteydessä on mahdollista valita lisävarusteeksi jauhokaukalo, joka sijoitetaan pöydäntason reunaan yksikön vetolaatikoiden puolelle. Kaukalon avulla pöydän tasolla olevat ylimääräiset jauhot saa siististi siivottua ilman että lattia likaantuu.

- *Kylmäaine R290*



*Jauhokaukalo*

R290 Ekologinen

| *PizzaProff* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *PT1200-GN3x2-MGH* | *4321082* | *1200x800x900/1021* | *230V1~0,7 kW* | *6570* |
| *PT1600-GN3x3-MGH* | *4321084* | *1600x800x900/1021* | *230V1~0,7 kW* | *7200* |
| *Jauhokaukalo PT1200* | *4321182* | *1200* | | *232* |
| *Jauhokaukalo PT1600* | *4321090* | *1600* | | *268* |



# METOS PROFF -BAARITYÖPÖYTÄ

**Metos Proff BA -baarityöpöydän** kannessa on jää-/pulloallas ja kallistettu pullosyvennys. Laatikoissa on kevyesti liikkuvat rullateleskooppijohteet ja lukitus vakiona. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Tehokas kylmäpuhallus on jaettu tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Elektroninen ohjausjärjestelmä ja digitaalinen lämpötilanäyttö. Kaikissa yksiköissä on ulosvedettävä, kasettimallinen tehokas kylmäkoneisto.

***Tässä esiteltyjen vakiotuotteiden kapasiteetti on seuraava:***
- *BA-800-BO2-MPL: kaksi juomavetolaatikkoa*
- *BA-1200-BO2-BO2-MPL: neljä juomavetolaatikkoa*
- *BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL: kuusi juomavetolaatikkoa*

- *Sähköliitäntä on 230V1~0,5 kW 10A*
- *Kylmäaine R290*



*Metos Proff BA-1200 -baarityöpöytä.*

| Baarityöpöytä | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| BA-800-BO2-MPL | 4321070 | 800x650x900/950 | 3789 |
| BA-1200-BO2-BO2-MPL | 4321072 | 1200x650x900/950 | 4001 |
| BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL | 4321074 | 1600x650x900/950 | 4840 |

R290 Ekologinen

# METOS PROFF -KYLMÄKAAPPI

**Metos Proff -pöytämallinen kylmäkaappi**. Jokaisessa kaapissa on yksi säädettävä ritilähylly. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Tehokas kylmäpuhallus jakautuu tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Elektroninen ohjausjärjestelmä ja digitaalinen lämpötilanäyttö.

***Tässä esiteltyjen vakiotuotteiden kapasiteetti on seuraava:***
- *NT-800-DSL-MPL: 1 kpl kaappi*
- *NT-1200-DSL-MPL-DSR: 2 kpl kaappeja*
- *NT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR: 3 kpl kaappeja*
- *NT-2000-DSL-DSL-DSR-DSR-MU: 4 kpl kaappeja*

- *Sähköliitäntä on 230V1~0,37 kW 10A*
- *Kylmäaine R290*

- *GN-astiat eivät sisälly toimitukseen*



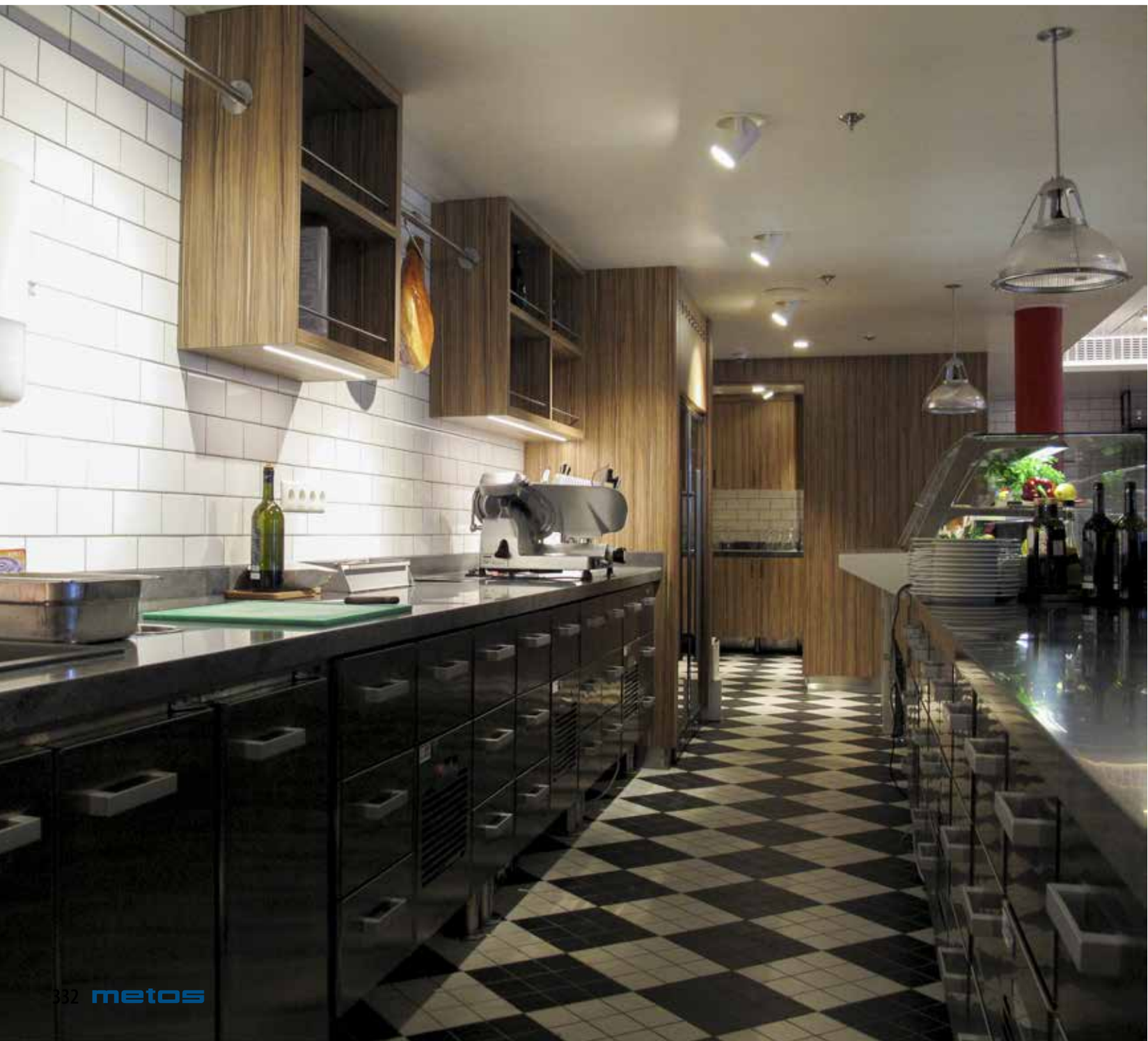
*Metos Proff NT-1600 -kylmäkaappi.*

R290 Ekologinen

| Kylmäkaappi | Koodi | Mitat mm | Energialuokka | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| NT-800-DSL-MPL | 4321020 | 800x650x900 | G | 2518 |
| NT-1200-DSL-MPL-DSR | 4321022 | 1200x650x900 | F | 2881 |
| NT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR | 4321024 | 1600x650x900 | F | 3256 |
| NT-2000-DSL-DSL-DSR-DSR-MU | 4334026 | 2000x650x900 | C | 4191 |
| Johdepari | 4321308 | | | 27 |
| Ritilähylly | 4188723 | | | 37 |
| Tasohylly | 4188748 | | | 49 |

*Lisävarusteena saatavana GN-vetolaatikko koneikon yläpuolelle sekä kaappi GN-johteilla.*





# METOS PROFF -LÄMPÖKAAPPI



*Metos Proff WT-1200 -lämpökaappi lämpötasolla.*

**Metos Proff -lämpökaappien** vakioleveydet ovat 400, 800 ja 1200 mm (kuvassa). Lämpötasolla varustettu kaluste, alaosassa lämpökaappi, jossa on johteet GN-astioille. Yhteen kaappiosaan mahtuu viisi GN1/1-100 -astiaa ja säätimien alla olevaan kaappiin 3 GN1/1-100-astiaa. Kaappien ovissa on tiivisteet. Kaapin lämpötila voidaan säätää termostaatilla välille 40 - 80°C. Teräskannen ja WTG-mallien lasikeramiikkatason lämpötilan säätöväli 40 - 60°C. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä.

***Sähköliitäntä:***
- *WT-400 230V1~1,1 kW 16A*
- *WT-800 230V1~0,8 kW 16A*
- *WT-1200 230V1~1,41 kW 16A*
- *WTG-800 230V1~1,1 kW 16A*
- *WTG-1200 230V1~2,0 kW 16A*
- *NTW-800 230V1~0,3 kW 16A*
- *NTW-1200 230V1~0,6 kW 16A*

*GN-astiat eivät kuulu toimitukseen*

| *Lämpökaappi lämpötasolla* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *WT400-TDRR* | *4321640* | *400x650x900* | *2457* |
| *WT800-WDRL-TDRR* | *4321642* | *800x650x900* | *2195* |
| *WT1200-WDRL-WDRL-TDRR* | *4321644* | *1200x650x900* | *2908* |
| ***Lämpökaappi keraamisella lämpötasolla*** | | | |
| *WTG800-WDRL-TDRR* | *4321652* | *800x650x900* | *3129* |
| *WTG1200-WDRL-WDRL-TDRR* | *4321654* | *1200x650x900* | *4042* |
| ***Lämpökaappi neutraalitasolla*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
| *NTW800-WDRL-TDRR* | *4321662* | *800x650x900* | *2110* |
| *NTW1200-WDRL-WDRL-TDRR* | *4321664* | *1200x650x900* | *2625* |
| ***Proff-pyörät*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
| *Pyörät 100 mm* | *4321300* | | *194* |

*pyörät tilattava kalusteen yhteydessä*

# METOS PROFF -LÄMPÖVETOLAATIKOSTOT



*Metos Proff WTW-1200 -lämpövetolaatikosto lämpötasolla.*

**Metos Proff -lämpövetolaatikostojen** vakioleveydet ovat 800 ja 1200 mm. Lämpötasolla varustettu kaluste, alaosassa lämpövetolaatikot GN1/1-150 -astioille. Laatikoissa on tiivisteet. Laatikoiden lämpötila voidaan säätää termostaatilla välille 40 - 80°C. WTW-mallissa teräskannen lämpötila 40 - 60°C. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä.

***Sähköliitäntä:***
- *WTW/NTW800: 230V1~0,8 kW 16A, 5x GN1/1-150*
- *WTW/NTW1200: 230V1~1,41 kW 16A, 8x GN1/1-150*

*GN-astiat eivät kuulu toimitukseen*



| *Lämpövetolaatikosto lämpötasolla* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *WTW800-GN3-GN3(2)* | *4321646* | *800x650x900* | *3623* |
| *WTW1200-2xTGN3-TGN3(2)* | *4321648* | *1200x650x900* | *5019* |
| ***Lämpövetolaatikosto neutraalitasolla*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
| *NTW800-GN3-GN3(2)* | *4321666* | *800x650x900* | *2691* |
| *NTW1200-2xTGN3-TGN3(2)* | *4321668* | *1200x650x900* | *3861* |
| ***Proff-pyörät*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
| *Pyörät 100 mm* | *4321300* | | *194* |

*pyörät tilattava kalusteen yhteydessä*

# METOS PROFF -LÄMPÖHAUTEET LÄMPÖKAAPILLA



*Metos Proff BM-1200 -yksialtainen lämpöhaude lämpökaapeilla.*

**Metos Proff -lämpöhauteiden** vakioleveydet ovat 400, 800, 1200 ja 1600 mm. Hauteen jalustassa on lämpökaappi, jossa on johteet GN-astioille. Yhteen kaappiosaan mahtuu kolme GN1/1-100 -astiaa. Lämpöhaude on hyvin lämpöeristetty. Kaappien ovissa on tiivisteet. Laitteen lämpötila voidaan säätää termostaatilla. Altaan rakenne on saumaton ja siinä on tyhjennyshana. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Altaan syvyys on 210 mm.
Proff-antotasot ja -ylätasot sivulla 339. Yhteenrakennetut ylä- ja antotasot on tilattava yhdessä hauteen kanssa.

***Sähköliitäntä:***
- *BM-400 230V1~1,1 kW 16A*
- *BM-800 230V1~1,4 kW 16A*
- *BM-1200 230V1~2,25 kW 16A*
- *BM-1600 230V1~2,25 kW 16A*

*GN-astiat eivät kuulu toimitukseen*

| *Lämpöhaude Proff* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *BM400-TDRR* | *4321600* | *400x650x900* | *2090* |
| *BM800-TDRL-TDRR* | *4321602* | *800x650x900* | *2447* |
| *BM1200 3xTDR* | *4321604* | *1200x650x900* | *2961* |
| *BM1600 4xTDR* | *4321606* | *1600x650x900* | *3903* |
| *BM-F-1** | *4321617* | *Täyttö 1 allas* | *562* |

**tilattava kalusteen yhteydessä*

| *Lämpöhaude yksipuolinen Proff-yläosalla* | *Mitat mm* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *BM800-TDRL-TDRR-US1H* | *4321608* | *800x650x900+405* | *2961* |
| *BM1200-TDRL-TDRL-TDRR-US1H* | *4321610* | *1200x650x900+405* | *3644* |



*Metos Proff BM3-1200 -lämpöhaude erillisillä altailla ja lämpökaapeilla.*

**Metos Proff BM2- ja BM3 -lämpöhauteet** ovat kuten Proff BM-lämpöhauteet, mutta niissä on erilliset GN-1/1-haudealtaat. Jokaiselle altaalle on oma lämpötilasäätö ja tyhjennyshana. Altaiden nurkat on pyöristetty puhdistamisen helpottamiseksi. Altaan syvyys on 210 mm. Kaapeille yhtenäinen lämmitys.

***Sähköliitäntä:***
- *BM2-800 230V1~1,4 kW 16A*
- *BM3-1200 230V1~2,25 kW 16A*
- *BM4-1600 230V1~2,25 kW 16A*

*GN-astiat eivät kuulu toimitukseen*





| *Lämpöhaude Proff* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *BM2-800-TDRL-TDRR* | *4321614* | *800x650x900* | *2993* |
| *BM3-1200 3xTDR* | *4321616* | *1200x650x900* | *4914* |
| *BM4-1600 4xTDR* | *4321612* | *1600x650x900* | *4995* |
| *BM-F-1** | *4321617* | *Täyttö 1 allas* | *562* |
| *BM-F-2** | *4321618* | *Täyttö 2 allasta* | *971* |
| *BM-F-3** | *4321619* | *Täyttö 3 allasta* | *1418* |
| *BM-F-4** | *4321621* | *Täyttö 4 allasta* | *1753* |

**tilattava kalusteen yhteydessä*

# METOS PROFF -LÄMPÖHAUTEET AVOJALUSTALLA

**Metos Proff -lämpöhauteiden** vakioleveydet ovat 400, 800, 1200 ja 1600 mm. Hauteissa on avojalusta. Lämpöhaude on hyvin lämpöeristetty. Laitteen lämpötila voidaan säätää termostaatilla. Altaan rakenne on saumaton ja siinä on tyhjennyshana. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Altaan syvyys on 210 mm.
Proff-antotasot ja -ylätasot sivulla 339. Yhteenrakennetut ylä- ja antotasot on tilattava yhdessä hauteen kanssa.

Metos Proff -avojalustaisiin hauteisiin on saatavilla altaan täyttöä helpottavia lisävarusteita. BM-F-1 – BM-F-4 ovat täyttönapilla toimivia altaan täyttömekanismeja. Täyttö on allaskohtainen. Käyttökytkimet on sijoitettu kätevästi jokaisen altaan kohdalle laitteen etupaneeliin. BM-HF:ssa altaan täyttö tapahtuu letkun ja käsisuihkun avulla.Käsisuihku antaa samalla oivan mahdollisuuden laitteen puhdistamiseen. Kun täyttöominaisuutta ei käytetä, säilytetään letkua laitteen jalustassa sijaitsevalla hyllyllä. Käsisuihkun voi säilyttää riippumassa laitteen jalassa olevassa ripustimessa. Edellä mainitut lisävarusteet on saatavilla ainoastaan avojalustaisiin malleihin BMOS, joissa ei ole alakaapistoja.



*Metos Proff BMOS -1200 -lämpöhaude avojalustalla ja lisävarusteena saatava suihku.*

***Sähköliitäntä:***
- *BMOS-400 230V1~0,55kW 16A*
- *BMOS-800 230V1~ 1,1kW 16A*
- *BMOS-1200 230V1~1,65kW 16A*
- *BMOS-1600 230V1~2,2kW 16A*

*GN-astiat eivät kuulu toimitukseen*

| *Lämpöhaude Proff* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *BMOS-400* | *4321620* | *400x650x900* | *1418* |
| *BMOS-800* | *4321622* | *800x650x900* | *1733* |
| *BMOS-1200* | *4321624* | *1200x650x900* | *2016* |
| *BMOS-1600* | *4321626* | *1600x650x900* | *2562* |
| *BM-F-1** | *4321617* | *Täyttö 1 allas* | *562* |
| *BM-HF** | *4321628* | *Suihku jalustassa* | *312* |

**tilattava kalusteen yhteydessä*



*Metos Proff BMOS3-1200 -lämpöhaude erillisillä altailla.*

**Metos Proff BMOS2- ja BMOS3** -lämpöhauteet ovat kuten Proff BMOS-lämpöhauteet, mutta niissä on erilliset GN-1/1-haudealtaat. Jokaiselle altaalle oma lämpötilasäätö ja tyhjennyshana. Altaiden nurkat on pyöristetty puhdistamisen helpottamiseksi. Altaan syvyys on 210 mm.

***Sähköliitäntä:***
- *BMOS2-800 230V1~1,1kW 16A*
- *BMOS3-1200 230V1~ 1,65kW 16A*
- *BMOS4-1600 230V1~1,65kW 16A*

*GN-astiat eivät kuulu toimitukseen*

| *Lämpöhaude Proff* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *BMOS2-800* | *4321630* | *800x650x900* | *2048* |
| *BMOS3-1200* | *4321632* | *1200x650x900* | *2541* |
| *BMOS4-1600* | *4321634* | *1600x650x900* | *3455* |
| *BM-F-1** | *4321617* | *Täyttö 1 allas* | *562* |
| *BM-F-2** | *4321618* | *Täyttö 2 allasta* | *971* |
| *BM-F-3** | *4321619* | *Täyttö 3 allasta* | *1418* |
| *BM-F-4** | *4321621* | *Täyttö 4 allasta* | *1753* |
| *BM-HF** | *4321628* | *Suihku jalustassa* | *312* |

**tilattava kalusteen yhteydessä*






AROMA

# METOS PROFF -NEUTRAALI KAAPPI

**Metos Proff -neutraalien kaappiyksiköiden** vakioleveydet ovat 400, 800, 1200 ja 1600 mm. Kaapeissa on yksi välihylly, jonka korkeus on vapaasti säädettävissä. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Metos Proff NC -neutraalit kaapit voidaan luontevasti yhdistää muihin Proff-sarjan kalusteisiin.

| *Neutraali* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *NC-400 oikeakätinen ovi* | *4250130* | *400x650x900* | *1177* |
| *NC-400 vasenkätinen ovi* | *4250131* | *400x650x900* | *1177* |
| *NC-800* | *4205143* | *800x650x900* | *1612* |
| *NC-1200* | *4205168* | *1200x650x900* | *2360* |
| *NC-1600* | *4205175* | *1600x650x900* | *2786* |



*Metos Proff NC-1200*

# METOS PROFF -TYÖPÖYTÄ

**Metos Proff -neutraalin työpöydän** leveys on 800 mm. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne, on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä.Ruostumattomasta teräksestä valmistetun työpöydän takareunassa on 60 mm korkea roiskelevy. Kolme teleskooppijohteista vetolaatikkoa ovat mitoiltaan 700x565x158 mm.

| *Neutraali* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Metos Proff D-3-800* | *4252210* | *800x650x900* | *2123* |



*Metos Proff D-3-800*



*Metos Proff -kokin työasema lisää työtilojen joustavuutta ravintolakeittiössä, edustava työpiste myös asiakkaiden nähtäville.*

# METOS PROFF -KOKIN TYÖASEMA

**Metos Proff kokin työasema** on suunniteltu yhteistyössä johtavan suomalaisen mestarin kanssa. Työaseman runkona on 800 mm leveä Proff-rst-työpöytä, jossa on vasemmalla kolme vetolaatikkoa ja oikealla puolella kaappi. Vetolaatikoissa on kehys, johon asetetaan tarvittavat GN-astiat, terästä tai muovia. Kaapissa on muovinen jäteastia ja kannessa jäteaukko, jonka kaulus voidaan helposti pestä astianpesukoneessa. Arvokkaille veitsille ja teroitussauvalle on oma kokopuinen telineensä. Vasemmalla on alaslaskettava aputaso.

Pöydän varustukseen kuuluu tukeva kokopuinen leikkuulauta 600x450x50, jota säilytetään päädyssä. Mausteille on oma teline.

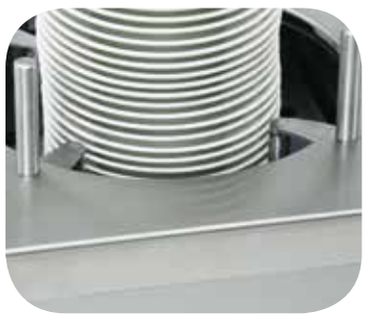
| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *CS800* | *4204290* | *800x650x900* | *3840* |

# METOS PROFF -LAUTASJAKELIN



Metos Proff PDW -lautasjakelin

**Metos Proff PDW -lautasjakelimen** kahteen sylinteriin mahtuu n. 130 kpl max Ø 270 mm lautasta. Jakelimessa on portaaton lämmönsäätö ja helposti säädettävä jousivoima. Lämpötilan säätöalue on 20-80°C. Proff PD -malli on kuten PDW, mutta ilman lämmitystä. Proff PDWT- ja PDT-mallit ovat vastaavat mallit pyörillä ja työntökahvalla.



Metos Proff -säätösauvat

Proff LPDW -lautasjakelimeen mahtuu n. 65 kpl max Ø 320 mm lautasta. Jakelimessa on portaaton lämmönsäätö ja helposti säädettävä jousivoima. Lämpötilan säätöalue on 20-80°C. Proff LPD-malli on kuten LPDW, mutta ilman lämmitystä. Proff LPDWT- ja LPDT-mallit ovat vastaavat mallit pyörillä ja työntökahvalla.

Kaikkiin malleihin on erikseen saatavana säätösauvat, joilla lautasen halkaisijaa voidaan säätää. Suojakansi auttaa säilyttämään ylimmätkin lautaset lämpiminä tarjoiluun asti ja estää lian pääsyn lautasille säilytyksen aikana.

| ***Lautasjakelin 130 kpl max Ø 270 mm:*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *PD* | *4203900* | *400x650x900* | *-* | *neutraali* | *917* |
| *PDW* | *4203902* | *400x650x900* | *230V 1~ 0,7 kW* | *lämmin* | *1277* |
| *PDT* | *4203904* | *400x650x900* | *-* | *neutraali, pyörät, työntökahva* | *1028* |
| *PDWT* | *4203906* | *400x650x900* | *230V 1~ 0,7 kW* | *lämmin, pyörät, työntökahva* | *1393* |
| ***Lautasjakelin 65 kpl max Ø 320 mm:*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | | ***alv 0%*** |
| *LPD* | *4203908* | *400x650x900* | *-* | *neutraali* | *824* |
| *LPDW* | *4203910* | *400x650x900* | *230V 1~ 0,7 kW* | *lämmin* | *1056* |
| *LPDT* | *4203912* | *400x650x900* | *-* | *neutraali, pyörät, työntökahva* | *926* |
| *LPDWT* | *4203914* | *400x650x900* | *230V 1~ 0,7 kW* | *lämmin, pyörät, työntökahva* | *1158* |

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Säätösauvat* | *4203972* | | *säätösauvat lautasjakelinsylinteriin* | *108* |
| *Suojakansi* | *4203979* | *400x650x100* | *kansi lautasjakelimeen* | *137* |
| *Suojakansi* | *4203966* | *288x288x50* | *1xØ270 sylinterille* | *91* |
| *Suojakansi* | *4203968* | *360x360x50* | *1xØ320 sylinterille* | *91* |



Metos Proff WD -vesijakelin



E-malleissa on elektroninen hana.

# METOS PROFF -VESIJAKELIN

**Metos Proff WD -vesijakelimen** tuntiteho on 60 litraa. Kannessa on lasiannostelija sekä viemäröity tippuvesiallas. Kylmäkone on tehokas ja käyttövarma. Proff WD -mallit on rakennettu Proff-kalusteen runkoon.
N-mallit ovat neutraaleja ilman kylmäkonetta.
E-malleissa on elektroninen, kosketusvapaa hana. Veden tulo hoidetaan sensorilla ja vesiannoksen määrä voidaan helposti säätää käytössä olevalle lasikoolle. Tämä malli takaa korkean hygienian juomaveden annosteluun.

Kaikkiin malleihin lisävarusteena saatavana vedensuodatin. Suodatinyksikkö tilattava tuotteen yhteydessä.

| ***Vesijakelin, jäähdytetty*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Proff WD* | *4213317* | *400x650x900* | *230V 1~ 0,5 kW* | *2705* |
| *Proff WD-E* | *4213319* | *400x650x900* | *230V 1~ 0,5 kW* | *3418* |

| ***Vesijakelin, neutraali*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *Proff WD-N* | *4213321* | *400x650x900* | | *1194* |
| *Proff WD-EN* | *4213323* | *400x650x900* | *230V 1~ 0,1 kW* | *1898* |

| ***Lisävarusteet*** | | | |
|---|---|---|---|
| *Suodatinyksikkö* | *4213335* | *tilattava tuotteen yhteydessä* | *378* |

# METOS PROFF -YLÄTASO



*Metos Proff -ylätaso kaksipuoleisella pisarasuojalla.*

**Metos Proff -ylätasojen** tukirakenne ja hylly ovat ruostumatonta terästä. Pisarasuoja on karkaistua lasia. Hyllyn leveys 280 mm. Mallivalikoimassa on 1- ja 2-puoliset ylätasot joko LED-valaisimella (L) tai Halotherm-lämpösäteilijällä (H). Proff-ylätaso tilataan aina yhdessä Proff-kalusteen kanssa.

| *Ylätaso valaisimella* | *Koodi* | *Mitat mm* | *kW* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *US-800-1L* | *4321690* | *800x507x405* | *0,018* | *640* |
| *US-800-2L* | *4321692* | *800x507x405* | *0,018* | *682* |
| *US-1200-1L* | *4321694* | *1200x507x405* | *0,03* | *698* |
| *US-1200-2L* | *4321696* | *1200x507x405* | *0,03* | *725* |
| *US-1600-1L* | *4321697* | *1600x507x405* | *0,03* | *740* |
| *US-1600-2L* | *4321699* | *1600x507x405* | *0,03* | *779* |

| *Ylätaso lämpölampulla* | *Koodi* | *Mitat mm* | *kW* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *US-800-1H* | *4321680* | *800x507x405* | *0,4* | *709* |
| *US-800-2H* | *4321682* | *800x507x405* | *0,4* | *735* |
| *US-1200-1H* | *4321684* | *1200x507x405* | *0,6* | *772* |
| *US-1200-2H* | *4321686* | *1200x507x405* | *0,6* | *808* |
| *US-1600-1H* | *4321687* | *1600x507x405* | *0,6* | *939* |
| *US-1600-2H* | *4321689* | *1600x507x405* | *0,6* | *981* |

# METOS SKY -YLÄTASO



*Metos Proff Sky Halotherm -ylätaso kääntyvällä etulasilla ja yhdellä pisarasuojalla.*

**Metos Sky -ylätasojen** tukirakenne on ruostumatonta terästä, lasit ovat karkaistua lasia. Hyllyn leveys 300 mm. Valikoimassa on kaksipuolinen malli LED-valaisimella (LED), jossa molemmilla puolilla pisarasuoja ja yksipuolinen malli Halotherm-lämpösäteilijällä (HFG), jossa toisella puolella pisarasuoja ja kääntyvä etulasi. Sky-ylätaso tilataan aina yhdessä Proff-kalusteen kanssa.

| *Ylätaso LED* | *Koodi* | *Mitat mm* | *kW* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *800 Proff Sky-LED* | *4321710* | *750x560x400* | *0,03 kW* | *2489* |
| *1200 Proff Sky-LED* | *4321712* | *1150x560x400* | *0,03 kW* | *2562* |

| *Ylätaso Halotherm* | *Koodi* | *Mitat mm* | *kW* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *800 Proff Sky-HFG* | *4321702* | *750x560x400* | *0,4 kW* | *1932* |
| *1200 Proff Sky-HFG* | *4321706* | *1150x560x400* | *0,6 kW* | *2090* |

| *Lisävaruste* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Päätylasi 800/1200* | *4321714* | *475x350* | *431* |

# METOS PROFF -ANTOTASO

**Metos Proff -antotasojen** rakenne on ruostumatonta terästä ja karkaistua lasia. Lasiosat on helppo irrottaa puhdistusta varten.
HSR on irrallinen, jälkiasennettava malli.
HS-malli on kiinteä. Tilaus yhdessä Proff-kalusteen kanssa.

| *Antotaso* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *HSR-800* | *4305026* | *795x210x300* | *707* |
| *HSR-1200* | *4305029* | *1195x210x300* | *711* |
| *HS-800* | *4305025* | *795x210x300* | *707* |
| *HS-1200* | *4305028* | *1195x210x300* | *711* |
| *HS-1600* | *4305027* | *1595x210x300* | *958* |



*Metos Proff -antotasossa on lasihylly ja lasinen etuseinä.*

# METOS PROFF -GN-JAKAJAT HAUTEILLE

**Metos Proff-hauteille** on mahdollista saada lisävarusteena erilaisia jakajapaketteja, jos käytetään eri kokoisia GN-astioita. GN1/1-kokoiset astiat eivät tarvitse jakajia, vaan ne lepäävät tukevasti altaan reunoja vasten. Nämä jakajapaketit sopii Proff-hauteille 2019 alkaen. Vanhemmille malleille on eri malliset jakajat, kysy Metos-myynnistä.

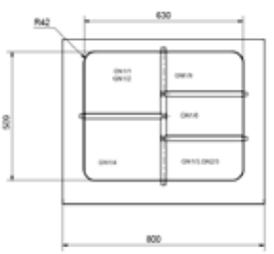


| *GN-jakajat hauteille* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Jakajapaketti 400* | *4334114* | *altaan leveys 400 mm* | *112* |
| *Jakajapaketti 800* | *4334099* | *altaan leveys 800 mm* | *112* |
| *Jakajapaketti 1200* | *4334100* | *altaan leveys 1200 mm* | *195* |
| *Jakajapaketti 1600* | *4334101* | *altaan leveys 1600 mm* | *304* |

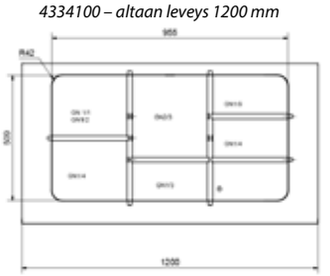
*4334114 – altaan leveys 400 mm*



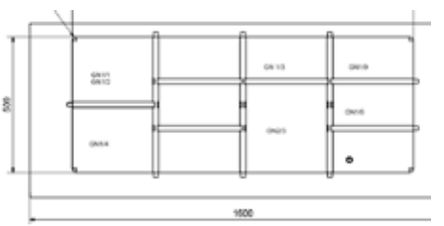
*4334099 – altaan leveys 800 mm*



*4334100 – altaan leveys 1200 mm*



*4334101 – altaan leveys 1600 mm*



# METOS PROFF -GN-JAKAJAT VETOLAATIKOILLE

**Metos Proff-vetolaatikoille** on mahdollista saada lisävarusteena jakajapaketti, joiden osista voidaan luoda joustavasti omien tarpeiden mukaiset paikat GN-astioille. Tämä jakajapaketti sopii Proff-vetolaatoikoille 2018 alkaen. Vanhemmille malleille on eri malliset jakajat, kysy Metos-myynnistä.



*Jakajapaketti vetolaatikoihin*



| *GN-jakajat vetolaatikoille* | *Koodi* | *Mitat mm* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Jakajapaketti* | *4334102* | *325x526* | *Proff-vetolaatikkoon* | *189* |

# METOS VK -KYLMÄALLAS

**Metos VK38** on kätevä pieneen tilaan mahtuva kylmäallas, joka on tarkoitettu esillepanoon jakelulinjastoissa, myymälöissä ja liikenneasemilla. Kylmäallasta voidaan käyttää myös pizzatyöpisteissä ja kylmäkön työpisteessä sekä voileipäbaareissa.

Kylmäallas on kevyt ja helposti siirreltävissä. Allas voidaan vapaasti sijoittaa pöydän päälle tai asentaa työskentelytiloissa tukijalkojen tai hyllyn avulla pöytätason yläpuolelle. Allas on GN-mitoitettu. Kylmäaltaassa on elektroninen termostaatti ja selkeä digitaalinen näyttö, jolta altaan lämpötila on säädettävissä +2°C...+10°C välille. Altaan rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Lasiosa on iskunkestävää lasia. Kylmäaine on R600a.



*Metos VK38-120 -kylmäaltaaseen mahtuu neljä GN1/3-astiaa.*

| *Metos VK38* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *Kapasiteetti* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *VK38-120* | *4116831* | *1200x395x225* | *230V1~ 0,34kW 13A* | *4xGN1/3* | *946* |
| *VK38-150* | *4116833* | *1500x395x225* | *230V1~ 0,34kW 13A* | *6xGN1/3* | *988* |
| *VK38-160* | *4116835* | *1600x395x225* | *230V1~ 0,34kW 13A* | *7xGN1/3* | *1019* |



# METOS SUSHI-KYLMÄALLAS



*Metos Sushi VS6 -kylmäallas*

**Metos Sushi** on näyttävä myyntikaluste sushille ja tapaksille. Kylmäallas on kevyt ja helposti siirreltävissä. Allas voidaan vapaasti sijoittaa pöydän päälle tai asentaa se myös työskentelytiloissa tukijalkojen tai hyllyn avulla pöytätason yläpuolelle. Allas on GN-mitoitettu. Altaan lämpötila +1°C...+5°C. Altaan rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Lasiosa on iskunkestävää lasia.



| *Metos Sushi* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Sushi VS4* | *4209540* | *4x GN 1/3-40mm* | *1085x395x245* | *230V 0,345kW 6A* | *1670* |
| *Sushi VS6* | *4209542* | *6x GN 1/3-40mm* | *1438x395x245* | *230V 0,345kW 6A* | *1806* |
| *Sushi VS8* | *4209544* | *8x GN 1/3-40mm* | *1788x395x245* | *230V 0,345kW 6A* | *2195* |
| *Sushi VS10* | *4209546* | *10x GN 1/3-40mm* | *2140x395x245* | *230V 0,345kW 6A* | *2587* |

# METOS HALO LED -KAAREVAT ILMAVERHOLASIKOT

**Metos Halo -ilmaverholasikot** ovat oikea valinta silloin, kun tuotteet halutaan mahdollisimman houkuttelevasti esille ja tuotteet soveltuvat myytäviksi ilman suojaavia etuluukkuja.

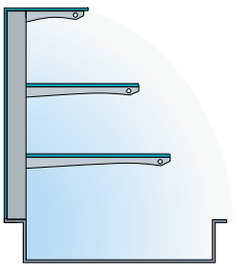
Ilmaverhollinen kylmälasikko on jakelukaluste ja se on tarkoitettu valmiiksi jäähdytettyjen elintarvikkeiden lyhytaikaiseen säilytykseen jakeluvaiheessa. Tarkkaan ohjattu puhallusjärjestelmä muodostaa hyllyjen eteen ilmaverhon, joka pitää kylmän ilman laitteen sisällä. Ilmaverhollinen kylmälasikko on testattu olosuhteissa, jossa ympäröivä lämpötila on +25°C ja suhteellinen kosteus 60% RH.

Jokaiselle hyllylle sekä altaalle kohdistuva LED-valaistus hyllyn etureunassa tuo myytävät tuotteet selkeästi esiin. Oikein muotoiltujen hyllyjen ja avonaisen rakenteen ansiosta myös taaimmaiset tuotteet näkyvät hyvin ja ovat asiakkaan käden ulottuvilla.

Lasikot toimitetaan RST-vuorauksella, kylmäkaapillisissa malleissa on GN-mitoitetut kylmäkaapit kylmäsäilytykseen. Lisätilauksesta saatavana muulla vuorauksella.

Metos Halo -lasikot sopivat sekä mitoituksen että ulkonäkönsä puolesta muihin Metos-jakelukalusteisiin. Mallistoon kuuluu 800 ja 1200 mm pitkät versiot.

- *ilmaverholasikko*
- *yksipuoleinen*
- *kaksi hyllyä*
- *rosterivuoraus*
- *led-valaistus jokaiselle hyllylle sekä altaalle*
- *tehokas kylmäkone*
- *myyjän puolella kevyesti liikkuvat liukuovet*
- *automaattisulatus*
- *GN-mitoitetut altaat, joissa kylmän ilman puhallus astian päälle ja alle*
- *vakiona altaan syvyys on 104 mm, erikoistilauksesta syvyyttä ja kaltevuutta voidaan muuttaa*
- *allas helposti irrotettavissa puhdistusta varten*
- *saatavissa myös keskuskoneliitännällä*
- *lisävarusteena sileät- tai putkitarjotinradat*



*1O ja 1OC-mallit: ilmaverholasikon allas ja hyllyt ovat kylmiä, kaksi hyllyä.*



# METOS HALO LED -KAAREVAT ILMAVERHOLASIKOT

| Halo LED -ilmaverholasikko | Koodi | Mitat mm | Hyllyala m² | | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1O800 LED | 4312600 | 800x650x1500 | 0,92 | | 230V1~1,1 kW 10A | 5975 |
| 1O1200 LED | 4312601 | 1200x650x1500 | 1,42 | | 230V1~1,1 kW 10A | 6321 |

| Halo LED -ilmaverholasikko kylmäkaapeilla | Koodi | Mitat mm | Hyllyala m² | Kylmäkaappi | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1OC800 LED | 4312602 | 800x650x1500 | 0,92 | 5 x GN1/1-65 | 230V1~1,1 kW 10A | 6111 |
| 1OC1200 LED | 4312603 | 1200x650x1500 | 1,42 | 10 x GN1/1-65 | 230V1~1,1 kW 10A | 6668 |

*1= yksipuolinen, O=ilmaverho, C=kylmäkaappi*
*Lisävarusteet s. 347.*



# METOS HALO LED -KAAREVAT LINJASTOLASIKOT

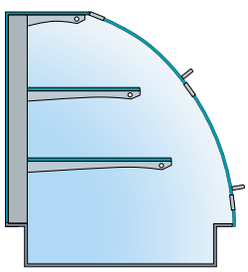
**Metos Halo -linjastolasikot** kaarevalla etuprofiililla tarjoavat tyylikkään vaihtoehdon näyttävään esillepanoon. Jokaiselle hyllylle sekä altaalle kohdistuva LED-valaistus hyllyn etureunassa tuo myytävät tuotteet selkeästi esiin. Oikein muotoiltujen hyllyjen ja kevyesti aukeavien luukkujen ansiosta myös taaimmaiset tuotteet näkyvät hyvin ja ovat helposti otettavissa.

Altaaseen ja hyllyille ohjattu ilmankierto sekä tehokas kylmäkone auttavat saavuttamaan oikeat säilytyslämpötilat vaativissakin olosuhteissa. Lasikko säilyttää tuotteiden lämpötilat tasaisina ja on säädettävissä asiakkaan tarpeen mukaan. Lasikko on testattu toimimaan kun ympäröivä lämpötila on +25°C ja suhteellinen kosteus 60% RH.

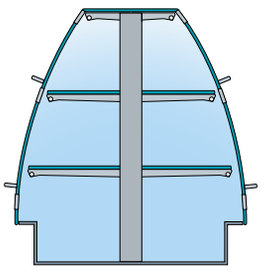
Lasikot toimitetaan RST-vuorauksella, kylmäkaapillisissa malleissa on GN-mitoitetut kylmäkaapit. Lisätilauksesta saatavana muulla vuorauksella.

Metos Halo -lasikot sopivat sekä mitoituksen että ulkonäkönsä puolesta muihin Metos-jakelukalusteisiin. Mallistoon kuuluu 800, 1200 ja 1600 mm pitkät versiot.

- *luukullinen lasikko kahvoilla*
- *erikoistilauksesta ilman kahvoja*
- *kaksi hyllyä*
- *rosterivuoraus*
- *led-valaistus jokaiselle hyllylle sekä altaalle*
- *tehokas kylmäkone*
- *myyjän puolella kevyesti liikkuvat liukuovet*
- *automaattisulatus*
- *GN-mitoitetut altaat, joissa kylmän ilman puhallus astian päälle ja alle*
- *vakiona altaan syvyys on 104 mm, erikoistilauksesta syvyyttä ja kaltevuutta voidaan muuttaa*
- *allas helposti irrotettavissa puhdistusta varten*
- *saatavissa myös keskuskoneliitännällä*
- *lisävarusteena sileät- tai putkitarjotinradat*



*1R/1RC-mallit: Yksipuoleinen lasikko kahdella luukulla, kaksi hyllyä*



*2R/2RC-mallit: Kaksipuoleinen lasikko, kaksi luukkua per puoli, kaksi hyllyä*

*1600-pitkissä malleissa kaksi luukkua rinnakkain.*






***Halo LED luukullinen kylmälasikko, yksipuolinen***

| | Koodi | Mitat mm | Hyllyala m² | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1R800 LED | 4312604 | 800x650x1500 | 0,92 | 230V1~1,1 kW 10A | 4914 |
| 1R1200 LED | 4312605 | 1200x650x1500 | 1,42 | 230V1~1,1 kW 10A | 5271 |
| 1R1600 LED | 4312606 | 1600x650x1500 | 1,95 | 230V1~1,4 kW 10A | 6321 |
| ***Halo LED luukullinen kylmälasikko, kaksipuolinen*** | | | | | |
| 2R800 LED | 4312746 | 800x650x1500 | | 230V1~1,1 kW 10A | 7590 |
| 2R1200 LED | 4312748 | 1200x650x1500 | | 230V1~1,1 kW 10A | 7104 |
| 2R1600 LED | 4312750 | 1600x650x1500 | | 230V1~1,7 kW 10A | 9721 |

***Halo LED luukullinen kylmälasikko KYLMÄKAAPEILLA, yksipuolinen***

| | Koodi | Mitat mm | Hyllyala m² | Kylmäkaappi | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1RC800 LED | 4312607 | 800x650x1500 | 0,92 | 5 x GN1/1-65 | 230V1~1,1 kW 10A | 5429 |
| 1RC1200 LED | 4312608 | 1200x650x1500 | 1,42 | 10 x GN1/1-65 | 230V1~1,1 kW 10A | 5975 |
| 1RC1600 LED | 4312609 | 1600x650x1500 | 1,95 | 10 x GN1/1-65 | 230V1~1,4 kW 10A | 7623 |
| ***Halo LED luukullinen kylmälasikko KYLMÄKAAPEILLA, kaksipuolinen*** | | | | | | |
| 2RC800 LED | 4312740 | 800x650x1500 | | 5 x GN1/1-65 | 230V1~1,6 kW 10A | 7922 |
| 2RC1200 LED | 4312742 | 1200x650x1500 | | 10 x GN1/1-65 | 230V1~1,6 kW 10A | 7669 |
| 2RC1600 LED | 4312744 | 1600x650x1500 | | 10 x GN1/1-65 | 230V1~1,7 kW 10A | 8462 |

*1=yksipuolinen, 2=kaksipuolinen, R=kaareva, C=kylmäkaappi*
*Lisävarusteet s. 347.*

# METOS HALO LED -KANTIKKAAT LINJASTOLASIKOT

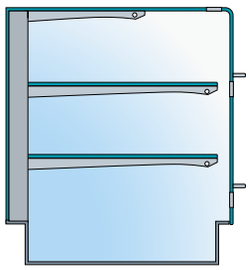
**Metos Halo -linjastolasikkojen** pelkistetyt suorat linjat sopivat moderniin sisustukseen ja tarjoavat paljon myyntipinta-alaa. Jokaiselle hyllylle sekä altaalle suunnattu LED-valaistus hyllyn etureunassa tuo myytävät tuotteet selkeästi esille.

Metos-linjastolasikkojen kylmätekniikassa on hyödynnetty erilaisista käyttöympäristöistä kerättyjä kokemuksia. Altaaseen ja hyllyille ohjattu ilmankierto sekä tehokas kylmäkone auttavat saavuttamaan oikeat säilytyslämpötilat vaativissakin olosuhteissa. Lasikko säilyttää tuotteiden lämpötilat tasaisina ja on säädettävissä asiakkaan tarpeen mukaan. Lasikko on testattu toimimaan kun ympäröivä lämpötila on +25°C ja suhteellinen kosteus 60% RH.

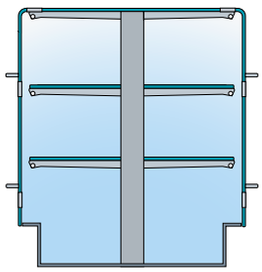
Lasikot toimitetaan RST-vuorauksella, kylmäkaapillisissa malleissa on GN-mitoitetut kylmäkaapit. Lisätilauksesta saatavana muulla vuorauksella.

Metos Halo -lasikot sopivat sekä mitoituksen että ulkonäkönsä puolesta muihin Metos-jakelukalusteisiin. Mallistoon kuuluu 800, 1200 ja 1600 mm pitkät versiot.

- *luukullinen lasikko kahvoilla*
- *erikoistilauksesta ilman kahvoja*
- *kaksi hyllyä*
- *rosterivuoraus*
- *led-valaistus jokaiselle hyllylle sekä altaalle*
- *tehokas kylmäkone*
- *myyjän puolella kevyesti liikkuvat liukuovet*
- *automaattisulatus*
- *GN-mitoitetut altaat, joissa kylmän ilman puhallus astian päälle ja alle*
- *vakiona altaan syvyys on 104 mm, erikoistilauksesta syvyyttä ja kaltevuutta voidaan muuttaa*
- *allas helposti irrotettavissa puhdistusta varten*
- *GN-mitoitetut hyllyt, joissa jokaisella erikseen ohjattu ilmankierto*
- *saatavissa myös keskuskoneliitännällä*
- *lisävarusteena sileät- tai putkitarjotinradat*



*1S/1SC-mallit:*
*Yksipuoleinen lasikko kahdella luukulla, kaksi hyllyä*



*2S/2SC-mallit: Kaksipuoleinen lasikko, kaksi luukkua per puoli, kaksi hyllyä*

*1600-pitkissä malleissa kaksi luukkua rinnakkain.*





| Halo LED kantikas luukullinen lasikko, yksipuolinen | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Koodi** | **Mitat mm** | **Hyllyala m²** | | **Sähköliitäntä** | **alv 0%** |
| 1S800 LED | 4312612 | 800x650x1500 | 1,15 | | 230V1~1,1 kW 10A | 5565 |
| 1S1200 LED | 4312613 | 1200x650x1500 | 1,78 | | 230V1~1,1 kW 10A | 6006 |
| 1S1600 LED | 4312614 | 1600x650x1500 | 2,43 | | 230V1~1,4 kW 10A | 7245 |
| **Halo LED kantikas luukullinen lasikko, kaksipuolinen** | | | | | | |
| 2S800 LED | 4312747 | 800x650x1500 | | | 230V1~1,1 kW 10A | 6344 |
| 2S1200 LED | 4312749 | 1200x650x1500 | | | 230V1~1,6 kW 10A | 7357 |
| 2S1600 LED | 4312751 | 1600x650x1500 | | | 230V1~1,7 kW 10A | 7898 |

| Halo LED kantikas luukullinen lasikko KYLMÄKAAPEILLA, yksipuolinen | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Koodi** | **Mitat mm** | **Hyllyala m²** | **Kylmäkaappi** | **Sähköliitäntä** | **alv 0%** |
| 1SC800 LED | 4312615 | 800x650x1500 | 1,15 | 5 x GN1/1-65 | 230V1~1,1 kW 10A | 6164 |
| 1SC1200 LED | 4312616 | 1200x650x1500 | 1,78 | 10 x GN1/1-65 | 230V1~1,1 kW 10A | 6752 |
| 1SC1600 LED | 4312617 | 1600x650x1500 | 2,43 | 10 x GN1/1-65 | 230V1~1,4 kW 10A | 8001 |
| **Halo LED kantikas luukullinen lasikko KYLMÄKAAPEILLA, kaksipuolinen** | | | | **Kylmäkaappi** | | **alv 0%** |
| 2SC800 LED | 4312741 | 800x650x1500 | | 5 x GN1/1-65 | 230V1~1,1 kW 10A | 6676 |
| 2SC1200 LED | 4312743 | 1200x650x1500 | | 10 x GN1/1-65 | 230V1~1,6 kW 10A | 7861 |
| 2SC1600 LED | 4312745 | 1600x650x1500 | | 10 x GN1/1-65 | 230V1~1,7 kW 10A | 8462 |

*1=yksipuolinen, 2=kaksipuolinen, S=kantikas, C=kylmäkaappi*

# METOS HALO LISÄVARUSTEET

| **Lisävarusteet** | **Koodi** | **Mitat mm** | | **alv 0%** |
|---|---|---|---|---|
| Sileä tarjotinrata 800 | 4312641 | 800 | ruostumatonta terästä | 404 |
| Sileä tarjotinrata 1200 | 4312642 | 1200 | ruostumatonta terästä | 443 |
| Sileä tarjotinrata 1600 | 4312643 | 1600 | ruostumatonta terästä | 646 |
| Putkitarjotinrata 800 | 4312644 | 800 | ruostumatonta terästä | 503 |
| Putkitarjotinrata 1200 | 4312645 | 1200 | ruostumatonta terästä | 570 |
| Putkitarjotinrata 1600 | 4312646 | 1600 | ruostumatonta terästä | 583 |
| Potkulevy 800 | 4312638 | 800 lasikkoon | ruostumatonta terästä | 522 |
| Potkulevy 1200 | 4312639 | 1200 lasikkoon | ruostumatonta terästä | 556 |
| Potkulevy 1600 | 4312640 | 1600 lasikkoon | ruostumatonta terästä | 577 |
| Kylmäkaapin johteet | 4321308 | | ruostumatonta terästä | 27 |
| Ilmankiertoritilä | 4312647 | kaikkiin | ruostumatonta terästä | 110 |




FROOSH SMOOTHIE
MEHUJZA SMOOTHIE
STARBUCKS LATTE
FREZZA
JÄÄTEE
LÄHDEVESI
KIVENNÄIS VESI
JAFFA
PERSIKKA
ED
RED BULL
metos

# METOS CD-LASIKOT



**Metos CD-lasikoissa** on edestä avoin pulloallas ja luukulliset lasihyllytasot sekä koko lasikon levyiset luukut. CD-lasikkojen yläosassa on yksi tehokas LED-valaisin. Tilava lasikko-osa tarjoaa tehokasta myyntipinta-alaa.

Lasikkojen perusleveydet ovat 800 ja 1200 mm ja niistä molemmista on saatavissa sekä kaksi- että kolmehyllyiset mallit. Kapeammassa mallissa on vakiona yksi ja leveämmässä kaksi kylmäkaappia. Metos CD-lasikon runko on tukevaa valettua polyuretaania. Kaikki näkyvät pinnat ovat ruostumatonta terästä. Automatiikka hoitaa lämpötilasäädön ja sulatuksen automaattisesti. Lasikoista on saatavissa myös mallit, jotka voidaan sijoittaa seinän viereen.

- *led-valaistus*
- *tehokas kylmäkoneikko*
- *kylmäkaapit kaikissa malleissa*
- *rst-vuorailu*
- *hyllyjen edessä luukut*
- *2- ja 3-hyllyiset mallit*
- *seinää vasten tulevat mallit*
- *lämpötilan säätöalue on +4...+9 °C*

| *CD-kylmälasikot* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *CD 800-2, 2 hyllyä, allas, kaappi* | *4312700* | *800x650x1500* | *4169* |
| *CD 800-3, 3 hyllyä, allas, kaappi* | *4312702* | *800x650x1640* | *4400* |
| *CD 1200-2, 2 hyllyä, allas, 2 kaappia* | *4312710* | *1200x650x1500* | *4977* |
| *CD 1200-3, 3 hyllyä, allas, 2 kaappia* | *4312712* | *1200x650x1640* | *5187* |

| *Linjastokoriteline* | *Koodi* | *johdeväli* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *BAS-2* | *4554156* | *2 koria/195* | *560x560x600* | *257* |
| *BAS-3* | *4554154* | *3 koria/195* | *560x560x850* | *284* |

*Katso korivaunut sivulta 510.*



*BAS-3 -linjastokoriteline*



# METOS CUBE -LASIKOT



*Kehyksettömässä Transparent-lasikossa on esteetön näkymä joka sivulta.*



*Jewelry-lasikko on matala ja tarjoaa loistavan näkymän tuotteisiin.*

**Metos Cube -lasikot** ovat kantikkaita, muotoilultaan pelkistettyjä ja loistavasti myytävät tuotteet esiin tuovia lasikoita. Metos Cube -mallistoon kuuluu kolme lasikkomallia; Cube II transparent, Cube II musta ja Cube Jewelry.

Kehykseettömään Cube II transparent -lasikkoon on esteetön näkymä jokaiselta sivulta. Hyllyjen alla olevat led-valolistat sekä karkaistusta lasista valmistetut hyllyt tarjoavat selkeän näkymän ja tuovat tuotteet houkuttelevasti esiin. Transparent-mallia on saatavana palvelulasikkona. Myyjän puolella liukuovet.

Cube II musta on näyttävällä mustalla kehyksellä koristeltu lasikko, mikä sopii ulkonäkönsä puolesta erilaisiin sisustuksiin. Yläosan led-valo ja karkaistut lasihyllyt tarjoavat lasikkoon loistavan näkymän. Mallia on saatavana itsepalvelusekä palvelulasikkona. Itsepalvelulasikoissa on avoin etuosa ja palvelulasikoissa etulasi on saranoitu puhdistuksen helpottamiseksi. Myyjän puolella liukuovet.

Cube Jewelry -lasikon yläosan kehyksettömyys luo selkeän näkymän lasikkoon joka sivulta. Myytävät tuotteet ovat samalla korkeudella (900 mm) kuin myyntilinjasto, joten asiakkaalla on lasikkoon suora näkymä. Jewelry-mallia on saatavana palvelulasikkona. Etulasi on saranoitu ja myyjän puolella liukuovet.

Elektronisella ohjausyksiköllä varustetut lasikot ovat puhallinjäähdytteisiä ja niissä on automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus (Jewelry-mallissa ei sulaveden haihdutusta). Lämpötila-alue +4...+8°C (ympäröivä lämpötila +25°C ja suhteellinen kosteus 60%). Näppärä ulosvedettävä koneikko, nopeuttaa laitteen huoltoa (ei Jewelry-mallissa).

| ***Palvelulasikko*** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Metos Cube II, transparent*** | ***Koodi*** | ***Hyllyala m2*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *Cube II 1000* | *4310430* | *1,46* | *990x735x1344* | *230V1~ 0,562 kW* | *4085* |

| ***Palvelulasikko*** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Metos Cube II, musta*** | ***Koodi*** | ***Hyllyala m2*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *Cube II 1000* | *4310422* | *1,46* | *990x742x1344* | *230V1~ 0,61 kW* | *4187* |
| *Cube II 1500* | *4310424* | *2,1* | *1490x742x1344* | *230V1~ 0,91 kW* | *5235* |

| ***Itsepalvelulasikko*** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Metos Cube II, musta*** | ***Koodi*** | ***Hyllyala m2*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *Cube II 1000* | *4310426* | *1,46* | *990x742x1344* | *230V1~ 0,61 kW* | *4537* |
| *Cube II 1500* | *4310428* | *2,1* | *1490x742x1344* | *230V1~ 0,91 kW* | *5595* |

| ***Palvelulasikko*** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Metos Cube Jewelry*** | ***Koodi*** | ***Hyllyala m2*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *Cube Jewelry 1000* | *4310432* | *0,7* | *985x736x1200* | *230V1~ 0,41 kW* | *4064* |



*Palvelulasikko Metos Cube II, transparent*



*Palvelulasikko Metos Cube II, musta*



*Palvelulasikko Metos Jewelry*




metos

# METOS LUXOR -PYSTYLASIKOT



*Metos Luxor kiiltovalkoinen*



*Metos Luxor vakiovärillä*

**Metos Luxor** -pystylasikot luovat puoleensavetävän ja hienostuneen ympäristön myytäville tuotteille. Lasikot ovat italialaista muotoilua. Karkaistusta lasista valmistetut seinät ja hyllyt sekä huomaamattomat hyllyjen tuet antavat myytäville tuotteille näkyvyyttä lasikon jokaiselta puolelta katsottuna. Upea joka suunnasta! Se voidaan asettaa mihin tahansa tilaan. Tuotteiden myynti lisääntyy, etenkin heräteostokset.

Lasikoiden mittasuhteet on mietitty tarkasti, jotta rakenne on saatu kevyen näköiseksi. Lasikon vakioväri on ruostumattoman teräksen harmaa, johon sormenjäljet eivät tartu. Lasikon pystytolpissa ja katossa sijaitsevat LED-valot antavat valoisan ja kutsuvan tunnelman lasikolle. Lasikon alaosa peittää alleen pyörät ja tekee kokonaisuudesta selkeän ja kevyen. Elektroninen käyttöpaneli ja HACCP-hälytystoiminto viimeistelevät laadukkaan lasikon. Luxor-lasikko saatavana myös kiiltovalkoisena tai kiiltomustana, sopivat ultramoderniin sisustukseen.

Kaikki lasikot on varustettu viidellä lasihyllyllä paitsi malli pakastin Luxor KG8Q, joka varustettu viidellä ritilähyllyä ja yhdellä lasihyllyllä. Lasikossa käytetty jäähdytysaine on R404a. Lasikko toimii ympäristössä, jossa huoneen lämpötila on max. +30°C ja suhteellinen kosteus 30-75% riippuen lasikkomallista. Vakioväri harmaa. Luxor on suunniteltu monien erilaisten tuotteiden esillepanoon.



***Luxor-mallit on saatavana seuraaville lämpötila-alueille:***

- *Luxor KP8Q: +2°C/+10°C: konditoriatuotteet ja juomat*
- *Luxor KC8Q: +14°C/+16°C: suklaat*
- *Luxor KG8Q: -25°C/-15°C: pakastetut kakut ja jäätelöt*
- *Luxor KD8Q: -20°C/+5°C: pakastetut ja jäähdytetyt tuotteet*

| Metos Luxor harmaa | Koodi | Ulkomitat | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Luxor KP8Q +2...+10°C | 4310580 | 805x645x1840 | 230V 1N~ 50Hz 0,6kW 16A | 5839 |

| Metos Luxor kiiltovalkoinen | Koodi | Ulkomitat | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Luxor KP8QV +2...+10°C | 4310581 | 805x645x1840 | 230V 1N~ 50Hz 0,6kW 16A | 5990 |

| Metos Luxor kiiltomusta | Koodi | Ulkomitat | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Luxor KP8QA +2...+10°C | 4310583 | 805x645x1840 | 230V 1N~ 50Hz 0,6kW 16A | 5990 |


RABBIT


5.20
4.90
3.90
46.00

# METOS GASTRO -MYYNTILASIKOT

**Metos Gastro -myyntilasikot** ovat kalusteeseen upotettavia lasikoita vaativaan käyttöympäristöön. Erittäin monipuolinen lasikkovalikoima ja tekniset ratkaisut vastaavat kaikkein haasteellisimpiakin vaatimuksia. Metos Gastro -lasikot toimitetaan omalla koneella, mallit on saatavissa myös keskuskoneelliseen jäähdytysympäristöön. Lasikko-osa voidaan valita joko suoralla, kaarevalla tai viistolla etulasilla.

- *rakenne kauttaaltaan kiillotettu ruostumaton teräs*
- *höyrystinpatteri nostettavissa ylös altaan puhdistusta varten*
- *höyrystimen allas viemäröity*
- *lasiosat turvallista karkaistua lasia*
- *alataso ruostumatonta terästä*
- *kaikki hyllyt valaistu*
- *automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus*
- *digitaalinen lämpötilaohjaus ja puhallinnopeuden säätö*
- *pohja-allas jäähdytetty, GN-mitoituksella, altaan korkeus 215 mm, säädettävä*
- *ilmastoluokka 3M2 (-1°C...+7°C)*



*Palvelulasikko Metos Gastro GE-112-53 yhdellä hyllyllä ja suoralla etulasilla.*





*Palvelulasikko Metos Gastro GR-112-70 kahdella hyllyllä ja kaarevalla etulasilla.*

***Myyntilasikko yhdellä hyllyllä, SUORALLA etulasilla***

| ***Lasiosan korkeus 530 mm*** | ***Koodi*** | ***Myyntiala m²*** | ***Upotusaukko mm*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro GE-80-53-E* | *4321332* | *0,6* | *740x670* | *800x695x530/1210* | *230V1~ 0,4 kW 10A* | *5838* |
| *Gastro GE-112-53-E* | *4000220* | *0,9* | *1065x670* | *1125x695x530/1210* | *230V1~ 0,577 kW 10A* | *6101* |
| *Gastro GE-145-53-E* | *4000221* | *1,2* | *1390x670* | *1450x695x530/1210* | *230V1~ 0,601 kW 10A* | *7338* |
| *Gastro GE-177-53-E* | *4321334* | *1,48* | *1715x670* | *1775x695x530/1210* | *230V1~ 0,663 kW 10A* | *9701* |

***Myyntilasikko kahdella hyllyllä, SUORALLA etulasilla***

| ***Lasiosan korkeus 70 0 mm*** | ***Koodi*** | ***Myyntiala m²*** | ***Upotusaukko mm*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro GE-80-70-E* | *4321336* | *0,85* | *740x670* | *800x695x700/1375* | *230V1~ 0,568 kW 10A* | *6831* |
| *Gastro GE-112-70-E* | *4000222* | *1,25* | *1065x670* | *1125x695x700/1375* | *230V1~ 0,598 kW 10A* | *7233* |
| *Gastro GE-145-70-E* | *4000278* | *1,65* | *1390x670* | *1450x695x700/1375* | *230V1~ 0,669 kW 10A* | *8587* |
| *Gastro GE-177-70-E* | *4000232* | *2,05* | *1715x670* | *1775x695x700/1375* | *230V1~ 0,787 kW 10A* | *9516* |

***Myyntilasikko kolmella hyllyllä, SUORALLA etulasilla***

| ***Lasiosan korkeus 870 mm*** | ***Koodi*** | ***Myyntiala m²*** | ***Upotusaukko mm*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro GE-80-87-E* | *4321338* | *1,1* | *740x670* | *800x695x870/1545* | *230V1~ 0,621 kW 10A* | *7740* |
| *Gastro GE-112-87-E* | *4321340* | *1,6* | *1065x670* | *1125x695x870/1545* | *230V1~ 0,659 kW 10A* | *9198* |
| *Gastro GE-145-87-E* | *4321342* | *2,1* | *1390x670* | *1450x695x870/1545* | *230V1~ 0,787 kW 10A* | *10640* |
| *Gastro GE-177-87-E* | *4321344* | *2,6* | *1715x670* | *1775x695x870/1545* | *230V1~ 0,921 kW 10A* | *11964* |

***Myyntilasikko kahdella hyllyllä, KAAREVALLA etulasilla***

| ***Lasiosan korkeus 700 mm*** | ***Koodi*** | ***Myyntiala m²*** | ***Upotusaukko mm*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro GR-80-70-E* | *4321400* | *0,85* | *740x670* | *800x695x700/1375* | *230V1~ 0,568 kW 6A* | *6154* |
| *Gastro GR-112-70-E* | *4321402* | *1,25* | *1065x670* | *1125x695x700/1375* | *230V1~ 0,598 kW 6A* | *7166* |
| *Gastro GR-145-70-E* | *4321404* | *1,65* | *1390x670* | *1450x695x700/1375* | *230V1~ 0,669 kW 6A* | *8061* |
| *Gastro GR-177-70-E* | *4321406* | *2,05* | *1715x670* | *1775x695x700/1375* | *230V1~ 0,787 kW 6A* | *9428* |

***Myyntilasikko kolmella hyllyllä, KAAREVALLA etulasilla***

| ***Lasiosan korkeus 870 mm*** | ***Koodi*** | ***Myyntiala m²*** | ***Upotusaukko mm*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro GR-80-87-E* | *4321410* | *1,1* | *740x670* | *800x695x870/1545* | *230V1~ 0,625 kW 6A* | *6971* |
| *Gastro GR-112-87-E* | *4321412* | *1,6* | *1065x670* | *1125x695x870/1545* | *230V1~ 0,659 kW 6A* | *7772* |
| *Gastro GR-145-87-E* | *4321414* | *2,1* | *1390x670* | *1450x695x870/1545* | *230V1~ 0,787 kW 6A* | *8992* |
| *Gastro GR-177-87-E* | *4321416* | *2,6* | *1715x670* | *1775x695x870/1545* | *230V1~ 0,921 kW 6A* | *10110* |




Laura's COFFEE & WINE
SOMMERSBY
CROWMOOR
CROWMOOR
CORONA
CARLSBERG
KARHU III & A
LONG DRINK

# METOS GASTRO -ITSEPALVELULASIKOT

**Metos Gastro -itsepalvelulasikot** ovat kalusteeseen upotettavia lasikoita vaativaan käyttöympäristöön. Erittäin monipuolinen lasikkovalikoima ja tekniset ratkaisut vastaavat kaikkein haasteellisimpiakin vaatimuksia. Metos Gastro -lasikot toimitetaan omalla koneella, mallit on saatavissa myös keskuskoneelliseen jäähdytysympäristöön. Lasikko-osa voidaan valita joko suoralla, kaarevalla tai viistolla etulasilla.



*Itsepalvelulasikko Metos Gastro OE-112-70 kahdella hyllyllä ja suoralla etulasilla.*



- *rakenne kauttaaltaan kiillotettu ruostumaton teräs*
- *höyrystinpatteri nostettavissa ylös altaan puhdistusta varten*
- *höyrystimen allas viemäröity*
- *lasiosat turvallista karkaistua lasia, itsepalveluluukut akryylilasia*
- *alataso ruostumatonta terästä*
- *kaikki hyllyt valaistu*
- *automaattinen sulatus, sulavesi johdettava viemäriin (haihdutusallas saatavana lisävarusteena)*
- *digitaalinen lämpötilaohjaus ja puhallinnopeuden säätö*
- *pohja-allas jäähdytetty, GN-mitoituksella, altaan korkeus 215 mm, säädettävä*
- *ilmastoluokka 3H1 (-1°C...+10°C)*

***Itsepalvelulasikko yhdellä hyllyllä, SUORALLA etulasilla***

| ***Lasiosan korkeus 530 mm*** | ***Koodi*** | ***Myyntiala m²*** | ***Upotusaukko mm*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro OE-51-53-E* | *4321346* | *0,36* | *495x670* | *515x695x530/1210* | *230V1~ 0,415 kW 10A* | *7183* |
| *Gastro OE-80-53-E* | *4321348* | *0,55* | *740x670* | *800x695x530/1210* | *230V1~ 0,515 kW 10A* | *7588* |
| *Gastro OE-112-53-E* | *4321350* | *0,8* | *1065x670* | *1125x695x530/1210* | *230V1~ 0,537 kW 10A* | *8983* |
| *Gastro OE-145-53-E* | *4000229* | *1,05* | *1390x670* | *1450x695x530/1210* | *230V1~ 0,641 kW 10A* | *9539* |
| *Gastro OE-177-53-E* | *4321352* | *1,35* | *1715x670* | *1775x695x530/1210* | *230V1~ 0,758 kW 10A* | *12611* |

***Itsepalvelulasikko kahdella hyllyllä, SUORALLA etulasilla***

| ***Lasiosan korkeus 700 mm*** | ***Koodi*** | ***Myyntiala m²*** | ***Upotusaukko mm*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro OE-51-70-E* | *4321354* | *0,38* | *495x670* | *515x695x700/1380* | *230V1~ 0,513 kW 10A* | *8860* |
| *Gastro OE-80-70-E* | *4321401* | *0,78* | *740x670* | *800x695x700/1380* | *230V1~ 0,528 kW 10A* | *8179* |
| *Gastro OE-112-70-E* | *4321356* | *1,15* | *1065x670* | *1125x695x700/1380* | *230V1~ 0,638 kW 10A* | *11069* |
| *Gastro OE-145-70-E* | *4321358* | *1,5* | *1390x670* | *1450x695x700/1380* | *230V1~ 0,764 kW 10A* | *12909* |
| *Gastro OE-177-70-E* | *4321360* | *1,9* | *1715x670* | *1775x695x700/1380* | *230V1~ 0,892 kW 10A* | *14764* |

***Itsepalvelulasikko kolmella hyllyllä, SUORALLA etulasilla***

| ***Lasiosan korkeus 870 mm*** | ***Koodi*** | ***Myyntiala m²*** | ***Upotusaukko mm*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro OE-80-87-E* | *4321362* | *0,95* | *740x670* | *800x695x870/1555* | *230V1~ 0,716 kW 10A* | *9811* |
| *Gastro OE-112-87-E* | *4321364* | *1,45* | *1065x670* | *1125x695x870/1555* | *230V1~ 0,854 kW 10A* | *11724* |
| *Gastro OE-145-87-E* | *4000231* | *1,9* | *1390x670* | *1450x695x870/1555* | *230V1~ 1,077 kW 10A* | *12073* |
| *Gastro OE-177-87-E* | *4321366* | *2,35* | *1715x670* | *1775x695x870/1555* | *230V1~ 1,111 kW 10A* | *15637* |

***Itsepalvelulasikko kahdella hyllyllä, KAAREVALLA etulasilla***

| ***Lasiosan korkeus 700 mm*** | ***Koodi*** | ***Myyntiala m²*** | ***Upotusaukko mm*** | ***Ulkomitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro OR-80-70-E* | *4321420* | *0,78* | *740x670* | *800x695x700/1380* | *230V1~ 0,528 kW 6A* | *7938* |
| *Gastro OR-112-70-E* | *4321422* | *1,15* | *1065x670* | *1125x695x700/1380* | *230V1~ 0,638 kW 6A* | *9984* |
| *Gastro OR-145-70-E* | *4321424* | *1,5* | *1390x670* | *1450x695x700/1380* | *230V1~ 0,764 kW 6A* | *11235* |
| *Gastro OR-177-70-E* | *4321426* | *1,9* | *1715x670* | *1775x695x700/1380* | *230V1~ 0,892 kW 6A* | *12810* |

| ***Haihdutusaltaat Metos Gastro -itsepalvelulasikoille*** | ***Koodi*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Manuaalinen haihdutusallas* | *4231377* | | *92* |
| *Sähköinen haihdutusallas* | *4231373* | *230V1~ 1 kW 6A* | *720* |

*Lisävarusteena saatavissa pisarasuojat hyllyihin. Lasikon voi sijoittaa myös seinää vasten, jolloin takaseinä on kiinteä.*

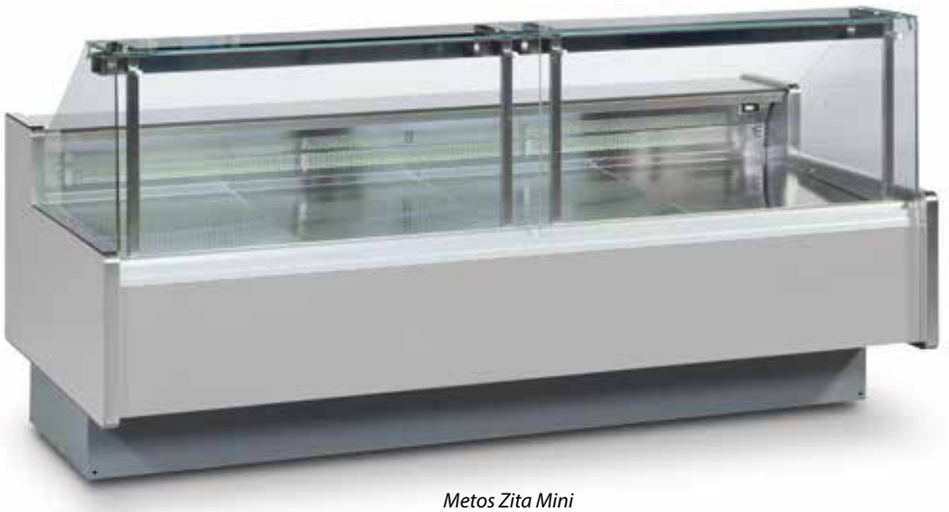
**Metos Gastro** -myynti- ja itsepalvelulasikot ovat kalusteeseen upotettavia malleja. Mikäli lasikkoa ei haluta upottaa kalusteeseen tai kalusteen kantavuus ei ole riittävä, voidaan lasikko asentaa omalle jalustalleen. Jalustat sopivat sekä kantikkaille että kaareville itsepalvelu- ja palvelumallisille (omakoneellisille) lasikoille. Jalustoja on saatavana umpinaisena tai avojalustana, jossa putkirunko.



| *Slide-in umpijalusta* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Gastro-80 E* | *4000244* | *634* |
| *Gastro-112 E* | *4000243* | *892* |
| *Gastro-145 E* | *4321368* | *1141* |
| *Gastro-177 E* | *4000233* | *1127* |

| *Slide-in avojalusta* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Metos Gastro-80 U* | *4321370* | *532* |
| *Metos Gastro-112 U* | *4321372* | *749* |
| *Metos Gastro-145 U* | *4000230* | *747* |
| *Metos Gastro-177 U* | *4321374* | *946* |

# METOS ZITA MINI V -DELI-LASIKKO



*Metos Zita Mini*

- *etu- ja sivupaneelit harmaata laminaattia (saatavana myös muina väreinä)*
- *yläosassa led-valot*
- *suorakaiteen muotoinen rakenne*
- *helppo puhdistettavuus; työtaso ja myyntiala ruostumatonta terästä*
- *käytännöllisyys; myyjän puolella 280 mm työtaso antaa tilaa työskennellä*
- *tehokas puhallinjäähdytys*
- *laaja valikoima lisävarusteita*



***Lisävarusteena saatavissa:***

- *kulmayksikkö*
- *kassayksikkö*
- *keskuskoneliitäntävalmius*
- *leikkuulauta*
- *liukupleksiovet myyjän puolelle*
- *lasihylly lasikon sisälle*
- *korotuspohja*
- *veitsiteline*
- *neutraali hylly, jonka voi asentaa myös jälkikäteen*

**Metos Zita Mini V -delilasikon** yksinkertainen, suorakaiteen muotoinen rakenne sopii erilaisiin sisustusratkaisuihin. Lasikon suorat pinnat vähentävät peilausta ja heijastusta sekä tarjoavat esteettömän näkymän myytäviin tuotteisiin.

Metos Zita Mini V -mallisto tarjoaa kuusi eri kokoista lasikkoa. Lyhytaikaiseen säilytykseen tarkoitettu lasikko soveltuu erityisesti voileipien, tapaksien ja salaattien myyntilasikoksi. Perusmalli on myyjän puolelta avoin. Näin jäähdytettyyn tilaan on helppo lisätä tuotteita suoraan tiskin takaa. Myyjän puolella oleva 280 mm syvä rst-työtaso antaa tilaa esim. tuotteen leikkaamiseen tai pakkaamiseen. Rst-kylmäkaapeissa on mahdollisuus varastoida kylmänä lasikkoon esillepantavat tuotteet.

Lasikon pohjataso ja potkulevyt on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Etu- ja sivuseinät ovat vakiona harmaata laminaattia. Laaja skaala muita värejä on myös saatavilla projektikohtaisesti. Erikokoisia ja mallisia yksiköitä on mahdollista liittää yhteen muodostamaan laajempaa lasikkokokonaisuutta/-linjastoa. Lasikon yläosassa sijaitsevat energiatehokkaat LED-valot tuovat myytäville tuotteille näkyvyyttä.

Lasikko on varustettu puhallinjäähdytyksellä sekä digitaalisella termostaatilla ja lämpömittarilla. Tuotteen lämpötila-alue on -1°C...+5°C, kun ympäristön lämpötila on korkeintaan +25°C ja ilmankosteus 60% R.H. (lämpötila-/kosteusluokitus 3M1). Lasikon runkorakenne on polyuretaania, jonka ansiosta lasikossa hyvä eristys. Kylmäaineena käytetään R404:ta. Lasikko on varustettu vakiona omalla koneikolla, saatavissa myös keskuskoneliitännällä varustettuna.

| *Metos* | *Koodi* | *Esittelyala m²* | *Tilavuus (litraa)* | *Ulkomitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Zita Mini 937 V* | *4310531* | *0,6* | *215* | *1017x948x1190/1210* | *230V 1~ 50Hz 0,43 kW 16A* | *3392* |
| *Zita Mini 1250 V* | *4310533* | *0,8* | *286* | *1330x948x1190/1210* | *230V 1~ 50Hz 0,45 kW 16A* | *3696* |
| *Zita Mini 1562 V* | *4310535* | *1,1* | *358* | *1642x948x1190/1210* | *230V 1~ 50Hz 0,59 kW 16A* | *4309* |
| *Zita Mini 1875 V* | *4310537* | *1,3* | *429* | *1955x948x1190/1210* | *230V 1~ 50Hz 0,67 kW 16A* | *4545* |
| *Zita Mini 2500 V* | *4310539* | *1,7* | *572* | *2580x948x1190/1210* | *230V 1~ 50Hz 0,91 kW 16A* | *5773* |
| *Zita Mini 3125 V* | *4310541* | *2,1* | *715* | *3205x948x1190/1210* | *230V 1~ 50Hz 1,1 kW 16A* | *6380* |




AWAY

# METOS COLUMBIA SMALL -ILMAVERHOKALUSTE

**Metos Columbia Small -ilmaverhokaluste** on pienikokoinen tilaa säästävä ratkaisu kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden itsepalvelumyyntiin. Kolme säädettävää hyllyä ja alataso muodostavat reilun esittelyalan kaikenlaisten pakattujen tuotteiden esittelyyn ja heräteostojen aikaansaamiseen. Hyllyjen säätömekanismi mahdollistaa hyllyjen korkeussäädön sekä kallistamisen eteenpäin, jolloin tuotteet tulevat paremmin esille.

Metos Columbia -ilmaverhokalustetta on saatavana kaksi eri leveyttä, molemmissa malleissa korkeus sama. Ulkovuoraus on musta. Sisäosa on valkoiseksi polttomaalattua ja hyllyt ovat ruostumatonta terästä.



*Malli, jossa viisto etureuna.*
*Hyllyissä on korkeuden säätö ja kallistusmahdollisuus*



*Saatavana myös mallit suoralla ja kaarevalla etuosalla.*

- *hyllyjen etureunassa on vakiona hintaliuska*
- *etusäleikön takana sijaitseva koneikko on helppo puhdistaa imuroimalla*
- *ylämaskin ledvalo tuo hyllyjen ja altaan tuotteet houkuttelevasti esille*
- *kalusteeseen saatavana energiaverho lisävarusteena*
- *lämpötilan säätöalue on +2...+6°C*
- *elektroninen termostaatti ja automaattinen sulatus*
- *pyörät*

| *Ilmaverhokaluste Columbia* | *Koodi* | *Hyllyala* | *Ulkomitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Columbia Small 900 suora* | *4310262* | *1 m²* | *900x660x1350* | *0,840 kW 230V1~ 6A* | *4520* |
| *Columbia Small 600 suora* | *4310266* | *0,65 m²* | *600x660x1350* | *0,550 kW 230V1~ 6A* | *4420* |
| *Columbia Small 900 viisto* | *4310260* | *1 m²* | *900x660x1350* | *0,840 kW 230V1~ 6A* | *4520* |
| *Columbia Small 600 viisto* | *4310264* | *0,65 m²* | *600x660x1350* | *0,550 kW 230V1~ 6A* | *4420* |
| *Columbia Small 900 kaareva* | *4310261* | *1 m²* | *900x660x1350* | *0,840 kW 230V1~ 6A* | *4520* |
| *Columbia Small 600 kaareva* | *4310265* | *0,65 m²* | *600x660x1350* | *0,550 kW 230V1~ 6A* | *4420* |



*Yläreunassa valaisin ja hyllyissä hintaliuska*



*Käyttöpainikkeet ovat suojassa peitelevyn takana*



*Alaslaskettava energiaverho saatavana lisävarusteena*

# METOS EMS -ILMAVERHOKALUSTEET



*Metos EMS 18 C M1 -ilmaverholasikon runko on musta.*

*Huom! Mallisarja vaihtumassa. Tulevassa mallissa ilmaverhon tilalla on lasiovet.*

**Metos EMS** on yöverholla varustettu ilmaverhokaluste kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden itsepalvelumyyntiin. Neljä hyllyä ja allas muodostavat tilavan esittelyalan kaikenlaisten pakattujen tuotteiden esittelyyn ja heräteostojen aikaansaamiseen. Sopii myös lihatuotteiden säilyttämiseen.

Metos EMS -ilmaverhokalustetta on saatavana neljää eri leveyttä. Inox-mallissa näkyvät osat ovat ruostumatonta terästä, sivuseinät lasia. C-mallin runko on mustaksi maalattu (RAL9005), sivuseinät lasia. Ilmaverhokalusteen yläosasta vedettävä yöverho pitää kylmän kalusteessa myyntiaikojen välillä. EMS:ssä on neljä pyörää asentamista ja liikuttamista varten. Hyllyt ovat korkeussäädettävissä.

- *LED-valo yläosassa ja jokaisen hyllyn alla*
- *energiaverho*
- *lämpötila-alue 0...+2°C*
- *elektroninen lämpömittari*
- *automaattinen sulatus ja haihdutus*
- *etusäleikön takana sijaitseva koneikko on helppo puhdistaa imuroimalla*
- *hyllyjen etureunassa on vakiona 40 mm hintaliuska*

***Optiot ja lisävarusteet***

- *HACCP*
- *sivuseinät peilillä*
- *lasiovet*
- *erikoistilauksesta keskuskylmällä*
- *erikoistilauksesta muina väreinä*



*Metos EMS 9 Inox M1 -ilmaverholasikon näkyvät osat ovat ruostumatonta terästä.*



*Energiaverho pitää kylmän kalusteessa myyntiaikojen välillä.*



*LED-valo kalusteen yläosassa ja jokaisen hyllyn alla tuo tuotteet näkyvästi esiin. Hyllyjen etureunassa on 40 mm korkea hintaliuska.*

| ***Ilmaverhokaluste EMS Inox*** | ***Koodi*** | ***Hyllyt*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *EMS 6 Inox M1* | *4310626* | *4x 607x315* | *705x670x2000* | *230V1~ 0,92 kW* | *3651* |
| *EMS 9 Inox M1* | *4310628* | *4x 920x315* | *1018x670x2000* | *230V1~ 0,94 kW* | *4232* |
| *EMS 12 Inox M1* | *4310630* | *4x 1232x315* | *1330x670x2000* | *230V1~ 1,07 kW* | *5040* |
| *EMS 18 Inox M1* | *4310632* | *4x 1840x315* | *1955x670x2000* | *230V1~ 1,6 kW* | *6542* |

| ***Ilmaverhokaluste EMS C*** | ***Koodi*** | ***Hyllyt*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | |
|---|---|---|---|---|---|
| *EMS 9 C M1* | *4310634* | *4x 607x315* | *1018x670x2000* | *230V1~ 0,94 kW* | *3989* |
| *EMS 12 C M1* | *4310636* | *4x 920x315* | *1330x670x2000* | *230V1~ 1,07 kW* | *4733* |
| *EMS 18 C M1* | *4310638* | *4x 1232x315* | *1955x670x2000* | *230V1~ 1,6 kW* | *5960* |

# Näkyvyyttä lämpimän ruoan myyntiin



*HMR-lämpölasikot ovat kaikki mitä tarvitset lämpimän ruoan kuumaan myyntiin.*

***Rakenna haluamasi kokonaisuus***
- *Viisi eri kokoa, 3-7 -altaiset mallit*
- *Palvelu- tai itsepalvelumallit*
- *Valikoima erilaisia etulasin profiileja*
- *Kaksi jalustakorkeutta*
- *Jalustan väri valittavissa*
- *Saatavana ritilähylly lisävarusteena*

***Ei kylmää eikä huuruisia laseja – THERMA-VEC®***
*Therma-Vec kierrättää lempeästi kuumaa ilmaa lasikon joka soppeen. Ei kylmiä kohtia eikä huurtuvia laseja ja kaikki ruoka pysyy kuumana ja raikkaan näköisenä. Turvallista säilytystä aina 100% näkyvyydellä, jotta tuotteesi tulevat houkuttelevasti esille.*

***Korkealuokkainen viimeistely, täydellinen yhteensopivuus***
***HMR-lämpölasikot ovat tyylikkäitä ja tehokkaita:***
- *Korkealaatuinen ruostumaton teräs ja lämpölasit*
- *Etulasi kaasujousilla nousee helposti, suurimmissa 106 ja 107-koossa etulasi on useamassa osassa*
- *Sulavasti liikkuvat peililasiliukuovet*
- *Erikseen säädettävä ylä- ja alalämpötila ja kosteus*





| Palvelulasikot | Koodi | Kapasiteetti | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Lämpölasikko HMR103 3F | 4206300 | 3 x GN1/1+1/3 | 1099 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 3,37 kW 6A | tarjoushinta |
| Lämpölasikko HMR104 4F | 4206304 | 4 x GN1/1+1/3 | 1429 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 3,81 kW 6A | tarjoushinta |
| Lämpölasikko HMR105 5F | 4206306 | 5 x GN1/1+1/3 | 1759 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 4,9 kW 10A | tarjoushinta |
| Lämpölasikko HMR106 6F | 4206308 | 6 x GN1/1+1/3 | 2089 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 5,84 kW 10A | tarjoushinta |
| Lämpölasikko HMR107 7F | 4206310 | 7 x GN1/1+1/3 | 2419 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 6,92 kW 16A | tarjoushinta |

| Itsepalvelulasikot | Koodi | Kapasiteetti | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Lämpölasikko HMR103 3S | 4206320 | 3 x GN1/1+1/3 | 1099 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 2,76 kW 6A | tarjoushinta |
| Lämpölasikko HMR104 4S | 4206322 | 4 x GN1/1+1/3 | 1429 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 3,2 kW 6A | tarjoushinta |
| Lämpölasikko HMR105 5S | 4206324 | 5 x GN1/1+1/3 | 1759 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 4,29 kW 10A | tarjoushinta |
| Lämpölasikko HMR106 6S | 4206326 | 6 x GN1/1+1/3 | 2089 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 4,71 kW 10A | tarjoushinta |
| Lämpölasikko HMR107 7S | 4206328 | 7 x GN1/1+1/3 | 2419 x 1181 x 796 | 400V 3N~ 5,78 kW 16A | tarjoushinta |

| Jalustat | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| MPB103.0 | 4206330 | 1099 x 991 x 483 | tarjoushinta |
| MPB104.0 | 4206332 | 1429 x 991 x 483 | tarjoushinta |
| MPB105.0 | 4206334 | 1759 x 991 x 483 | tarjoushinta |
| MPB106.0 | 4206336 | 2089 x 991 x 483 | tarjoushinta |
| MPB107.0 | 4206338 | 2419 x 991 x 483 | tarjoushinta |

# METOS EPC-LÄMPÖLASIKOT

***Lämpökaluste lämpimien tuotteiden houkuttelevaan itsepalvelumyyntiin***

*Etuosastaan avoin lämpökaluste säilyttää tuotteet turvalisina erittäin pitkän ajan. Liikuteltavana voidaan sijoittaa vapaasti myymälään.*

- *Ilmaverho säilyttää lämpötilan haluttuna ja vähentää hävikkiä*
- *Tasainen lämpö koko kalusteessa*
- *Matala malli jonka yli näkyvyys säilyy*
- *Vähän kuluttava erittäin kirkas LED-valaistus*
- *Sivulasit takaavat hyvän näkyvyyden tuotteisiin*
- *2 hyllyä joiden korkeus on säädettävissä*
- *Hyllyille erilliset lämpötilansäädöt*
- *Upotettu käyttöpaneeli lämpötilanäytöllä*
- *Puskuri kiertää etu- ja sivuseinien ympäri ja suojaa lasia törmäyksiltä*
- *Väri musta, alaosa rst*
- *Ruostumaton teräsrakenne*





| Lämpökaluste | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|
| EPC 300 | 1016 x 895 x 1530 | 230V 1~ 3,58 kW kW 20A | tarjoushinta |
| EPC 400 | 1213 x 895 x 1530 | 230V 1~ 4,60 kW kW 20A | tarjoushinta |

# METOS HOT 2L -LÄMPÖKALUSTE

***Lämpökaluste lämpimien tuotteiden houkuttelevaan itsepalvelumyyntiin***

- *Yläosassa lämpöhyllykkö ja alla neutraali jalusta jossa sivutaso*
- *Tuotteet voidaan esittää näyttävästi*
- *Säilyttää tuotteet turvallisina ja sopivassa tarjoilulämpötilassa erittäin pitkän ajan*
- *Kaksi lämpötasoa, lämpötila alue +85°C...+93°C*
- *Yläpuolella infrapunasäteet lämmittävät myös reuna-alueet*
- *Lamput on suojattu, eivät rikkoudu ruokien päälle*
- *Vaakasuorat hyllyt kaksipuoleista käyttöä varten*
- *Lasiseinät päädyissä*
- *Neutraaliin alaosaan ja päädyn sivutasolle saa esille sopivia myyntiä tukevia tuotteita*
- *Lukittavat pyörät*
- *Väri musta*



| Lämpökaluste | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| HOT 2L -lämpökaluste jalustalla | 4252312 | 1055 x 505 x 1630 | 230V 1~ 2,68 kW kW 11A | 6689 |
| Yläosan lämpökaluste | 4181210 | 1041 x 495 x 643 | 230V 1~ 2,68 kW kW 11A | 5510 |

# Kylmäkaapit ja -huoneet






metos
metos
metos

# METOS START -JÄÄ- JA PAKASTEKAAPIT

R290 Ekologinen

**Metos Start -jää- ja pakastekaapit** kestävät kovaa kulutusta vaativissa olosuhteissa. Kaapit toimivat jopa +43°C lämpötilassa (lasiovelliset +32°C). Näkyvät ulko- ja sisävuorauspinnat ovat ruostumatonta terästä. Kaapeissa on monipuolinen elektroninen ohjausjärjestelmä, joka valvoo lämpötilaa sekä sulatusta. Näytöltä voidaan lukea hälytystiedot asetuslämpötilojen alituksesta tai ylityksestä sekä kaapin oven aukijättämisestä. Valittavana on kompressorin jatkuva toiminto 30 minuutiksi esim. kaapin täytön jälkeen. Myös manuaalinen sulatuksen käynnistys on mahdollista.

70- ja 140-sarjan kaapeissa höyrystin on upotettu katon yläpuoliseen tilaan, mikä lisää kaapin hyötytilavuutta ja helpottaa kaapin puhtaanapitoa. Tehokas puhallin ja ilmanohjauskanava jakaa kylmän tasaisesti kaappiin. Eriste on 75 mm paksu ja ympäristöystävällinen, ponneaineena on vesi. Kylmäaine R290, saatavana myös nestelauhdutteisena. Sisäänrakennettu sulatusveden haihdutus. Käyttöpaneelissa on suuri digitaalinen numeronäyttö. Kaapeissa on lukitus. Kaikki kaapit on saatavana myös keskuskoneliitäntäisinä Brine-liuosjäähdytyksellä. L-mallin ovi on vasenkätinen ja R-mallin oikeakätinen.

Kaapeissa on vakiovarusteena 4 kappaletta rst-ritilähyllyjä, paitsi Start 50 GN1/1-malleissa on 6 hyllyä. Start 70 ja 140 -mallisissa kaapeissa on seinään muotoonvaletut johteet. Start 50 ja yhdistelmämalleissa on irroitettavat rst-johteet. Hyllyjen säätöväli on 50 mm. Jääkaapeista on saatavilla myös alhaisemmille säilytyslämpötiloille säädetty ns. liha/kalakaappi (TNN) sekä lasiovelliset mallit. Kaapeissa on automaattinen sisävalo (lasiovelliset kaapit LED-valolla).

Yhdistelmämalleissa on kaksi jääkaappia tai jää- ja pakastekaapit päällekkäin. Kaapeissa on kaksi kylmäkonetta ja niille elektroninen ohjausjärjestelmä, joka ohjaa ja valvoo lämpötilaa ja sulatusta. Vakiovarusteena 2 kappaletta ruostumattomasta teräksestä valmistettuja ritilähyllyjä kaappia kohden.

Pariovellisissa jää- ja pakastekaapeissa on kaksi rinnakkaista kaappia. Kaapeilla on yhtenäinen tila, ilman väliseinää, ja ne toimivat samalla kylmäkoneella. Ovet ovat vastakkaisista kulmista saranoidut. Kaapeissa on yksi kylmäkone ja elektroninen ohjausjärjestelmä, joka ohjaa ja valvoo lämpötilaa ja sulatusta. Vakiovarusteena on neljä rst-ritilähyllyä kaappia kohden.

- *näkyvät ulko- ja sisävuoraukset ruostumatonta terästä*
- *digitaalinen lämpötilanäyttö*
- *lukittava, itsesulkeutuva ovi, jää auki avauskulman ylittäessä 90°*
- *helposti vaihdettava oven tiiviste*
- *oven kätisyys vaihdettavissa*
- *sisäänrakennettu sulaveden haihdutus*
- *elektroninen ohjausjärjestelmä ohjaa sulatusta ja lämpötilaa*
- *liha/kalakaappi ja lasiovelliset kaapit*
- *automaattinen sisävalo (lasiovelliset kaapit LED-valolla)*
- *rst-säätöjalat*

***Lisävarusteet:***

- *jalkapoljin*
- *pyörät, Ø 100 mm*
- *sokkelit S70/S140-kaappeihin*
- *lisähyllyt ja johteet*
- *omavalvontaohjelma*
- *brine-jäähdytys*
- *nestelauhdutus*

ioLiving

**Katso sivu 27**




**Metos IoLiving on uusi, täysin automatisoitu ja langaton seurantajärjestelmä, joka mahdollistaa ammattikeittiön omavalvontatietojen reaaliaikaisen valvonnan ja rekisteröinnin.**





*Digitaalinen lämpötilanäyttö. Kaikkien kaappien ovet on lukittavissa.*



*Oven tiiviste on helposti vaihdettavissa.*



*Oven nurkat on pyöristetty. Tukevat rst-säätöjalat.*



*Yhdistelmämalleissa on kaksi kylmäkonetta, muut mallit yhdellä kylmäkoneella.*

# METOS START -JÄÄ- JA PAKASTEKAAPIT

R290 Ekologinen



*Metos Start 70*



*Metos Start 70 lasiovella*



*Metos Start 140*

***Metos Start 70***

| ***Jääkaappi (+0...+10°C)*** | ***Koodi*** | ***Nettotilavuus*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Energialuokka*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Metos Start 70R TN HP* | *4247330* | *490* | *700x830x2080* | *230V 1~0,27 kW 10A* | *A* | *3493* |
| *Metos Start 70L TN HP* | *4247332* | *490* | *700x830x2080* | *230V 1~0,27 kW 10A* | *A* | *3234* |
| ***Lasiovijääkaappi (+2...+10°C)*** | | | | | | |
| *Metos Start 70R TNV HP* | *4247348* | *490* | *700x830x2080* | *230V 1~0,27 kW 10A* | *E* | *4545* |
| *Metos Start 70L TNV HP* | *4247350* | *490* | *700x830x2080* | *230V 1~0,27 kW 10A* | *E* | *4545* |
| ***Jääkaappi kala/liha (-2...+8°C)*** | | | | | | |
| *Metos Start 70R TNN HP* | *4247334* | *490* | *700x830x2080* | *230V 1~0,27 kW 10A* | *A* | *5259* |
| *Metos Start 70L TNN HP* | *4247336* | *490* | *700x830x2080* | *230V 1~0,27 kW 10A* | *A* | *5502* |
| ***Pakastekaappi (-22...-18°C)*** | | | | | | |
| *Metos Start 70R BT HP* | *4247338* | *490* | *700x830x2080* | *230V 1~0,66 kW 10A* | *B* | *3805* |
| *Metos Start 70L BT HP* | *4247340* | *490* | *700x830x2080* | *230V 1~0,66 kW 10A* | *B* | *3805* |

***Metos Start 140***

| ***Jääkaappi (+0...+10°C)*** | ***Koodi*** | ***Nettotilavuus*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***Energialuokka*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Metos Start 140 TN HP* | *4247342* | *1085* | *1400x830x2080* | *230V 1~0,47 kW 10A* | *C* | *5094* |
| ***Jääkaappi kala/liha (-2...+8°C)*** | | | | | | |
| *Metos Start 140 TNN HP* | *4247344* | *1085* | *1400x830x2080* | *230V 1~0,47 kW 10A* | *C* | *5429* |
| ***Pakastekaappi (-22...-18°C)*** | | | | | | |
| *Metos Start 140 BT HP* | *4247346* | *1085* | *1400x830x2080* | *230V 1~0,88 kW 10A* | *D* | *5761* |

*Saatavana myös keskuskoneliitäntäisinä.*



*Start 70 -kaapeissa seinään muotoonvaletut johteet hyllyille ja GN-astioille.*

*Start 140 -kaappien ulkoseinissä on muotoonvaletut johteet.*

# METOS START -JÄÄ- JA PAKASTEKAAPIT

R290 Ekologinen



Metos Start 50



Metos Start 35/35 yhdistelmäkaappi



| Lisävarusteet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Brine-liuosjäähdytys | 4247150 | 231 |
| Jalkapoljin | 4247100 | 189 |
| RST-ritilähylly 70/140 | 4145763 | 110 |
| Johdepari 70* | 4247102 | 40 |
| RST-ritilähylly 50 | 4247104 | 103 |
| RST-ritilähylly 50 GN1/1 | 4247160 | 53 |
| Johdepari 50 | 4247106 | 40 |
| Pyöräsarja ø100 mm | 4145761 | 257 |
| Sokkeli 70 | 4247114 | 226 |
| Sokkeli 140 | 4247116 | 299 |

* ei HP-malleille

**Metos Start 50**

| Jääkaappi (+0...+10°C) | Koodi | Nettotilavuus | Mitat mm | Sähköliitäntä | Energialuokka | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Metos Start 50R TN | 4247421 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,28 kW 10A | B | 2702 |
| Metos Start 50L TN | 4247422 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,28 kW 10A | B | 2702 |
| Metos Start 50R TN GN1/1 | 4247151 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,28 kW 10A | | 2793 |
| Metos Start 50L TN GN1/1 | 4247152 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,28 kW 10A | | 2793 |
| **Lasiovijääkaappi (+2...+10°C)** | | | | | | |
| Metos Start 50R TNV | 4247427 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,30 kW 10A | B | 3143 |
| Metos Start 50L TNV | 4247428 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,30 kW 10A | B | 3143 |
| Metos Start 50R TNV GN1/1 | 4247155 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,30 kW 10A | | 3213 |
| Metos Start 50L TNV GN1/1 | 4247156 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,30 kW 10A | | 3213 |
| **Jääkaappi kala/liha (-2...+8°C)** | | | | | | |
| Metos Start 50R TNN | 4247423 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,28 kW 10A | D | 3010 |
| Metos Start 50L TNN | 4247424 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,28 kW 10A | D | 3010 |

| Pakastekaappi (-22...-18°C) | Koodi | Nettotilavuus | Mitat mm | Sähköliitäntä | Energialuokka | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Metos Start 50R BT | 4247425 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,55 kW 10A | D | 3021 |
| Metos Start 50L BT | 4247426 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,55 kW 10A | D | 3021 |
| Metos Start 50R BT GN1/1 | 4247153 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,55 kW 10A | | 3158 |
| Metos Start 50L BT GN1/1 | 4247154 | 300 | 600x700x2080 | 230V 1~0,55 kW 10A | | 3158 |

**Yhdistelmäkaapit**

| Jää-/jääkaappi | Koodi | Nettotilavuus | Mitat mm | Sähköliitäntä | Energialuokka | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Metos Start 25/25R TNN | 4247431 | 138/112 | 600x700x2080 | 230V 1~0,87 kW 10A | | 4664 |
| Metos Start 25/25L TNN | 4247432 | 138/112 | 600x700x2080 | 230V 1~0,87 kW 10A | | 4664 |
| Metos Start 35/35R TNN | 4247413 | 217/173 | 700x830x2080 | 230V 1~0,6 kW 10A | | 5402 |
| Metos Start 35/35L TNN | 4247414 | 217/173 | 700x830x2080 | 230V 1~0,6 kW 10A | | 5402 |
| Metos Start 70/70 TNN | 4247419 | 490/490 | 1400x830x2080 | 230V 1~0,54 kW 10A | | 5933 |
| **Jää-/pakastekaappi** | | | | | | |
| Metos Start 25/25R TNN BT | 4247433 | 138/112 | 600x700x2080 | 230V 1~0,85 kW 10A | | 4983 |
| Metos Start 25/25L TNN BT | 4247434 | 138/112 | 600x700x2080 | 230V 1~0,85 kW 10A | | 4983 |
| Metos Start 35/35R TNN BT | 4247415 | 217/173 | 700x830x2080 | 230V 1~0,79 kW 10A | | 5711 |
| Metos Start 35/35L TNN BT | 4247416 | 217/173 | 700x830x2080 | 230V 1~0,79 kW 10A | | 5711 |
| Metos Start 70/70 TNN BT | 4247420 | 490/490 | 1400x830x2080 | 230V 1~0,93 kW 10A | | 6627 |



Start 50 -kaapit sekä yhdistelmäkaapit irroitettavilla rst-johteilla.

Saatavana myös keskuskoneliitäntäisinä.

# METOS ROLL-IN JÄÄ- JA PAKASTEKAAPIT

**Metos Roll-In jää- ja pakastekaapit** on tarkoitettu ruokien säilyttämiseen vaunuissa.

Compact-mallit on tarkoitettu GN1/1 tai EN60x40 -vaunuille. Jääkaapissa on rst-peltilattia, pakastuskaapeissa on 60 mm eristetty lattia, asennus upotettuna tai rampilla. Kaappien rakenne on ruostumatonta terästä.

Roll-In ja Roll-Through -kaapit sopivat GN2/1 ja EN60x80 vaunuille ja pienemmille. Jääkaapissa on rst-peltilattia, pakastuskaapeissa on 60 mm eristetty lattia, asennus upotettuna tai rampilla. Kaappien rakenne on ruostumatonta terästä. Yksi- tai kaksioviset mallit ja läpiantomallit. Saatavana myös lasiovelliset (V-mallit) ja läpiantomallit.
Kylmäaine laitteesta riippuen R290 tai R452A.

*1=yksiovinen*
*2=pariovellinen*
*V=lasiovi*
*PP=läpianto*
*TN=jääkaappi*
*BT=pakastekaappi*



*Pariovellinen läpiantomalli lasiovilla.*
*Pariovellisissa malleissa on kaksi kylmäkonetta.*



*Jääkaapeissa on rst-peltilattia,*
*pakastekaapeissa on eristetty lattia*

| ***Jääkaappi Compact roll-in*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sisämitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Roll-INDX TN Compact* | *4247180* | *760x850x2090* | *630x740x1730* | *230V1~ 0,68kW 10A* | *5660* |
| ***Pakastekaappi Compact roll-in*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sisämitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
| *Roll-INDX BT Compact* | *4247181* | *760x850x2150* | *630x740x1730* | *230V1~ 0,96kW 10A* | *7161* |

| ***Jääkaappi roll-in +2...+10°C*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sisämitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Roll-IN 1P TN* | *4247182* | *880x1070x2250* | *700x900x1860* | *230V1~ 0,68kW 10A* | *6762* |
| *Roll-IN 1PV TN* | *4247184* | *880x1070x2250* | *700x900x1860* | *230V1~ 0,68kW 10A* | *8316* |
| *Roll-IN 2P TN* | *4247188* | *1760x1070x2250* | *2x 700x900x1860* | *230V1~ 1,28kW 10A* | *12823* |
| *Roll-IN 2PV TN* | *4247190* | *1760x1070x2250* | *2x 700x900x1860* | *230V1~ 1,28kW 10A* | *13445* |

| ***Jääkaappi läpiantomalli +2...+10°C*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sisämitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Roll-THROUGH 1PP TN* | *4247185* | *880x1130x2250* | *700x900x1860* | *230V1~ 0,68kW 10A* | *9892* |
| *Roll-THROUGH 1PPV TN* | *4247187* | *880x1130x2250* | *700x900x1860* | *230V1~ 0,68kW 10A* | *10699* |
| *Roll-THROUGH 2PP TN* | *4247191* | *1760x1130x2250* | *2x 700x900x1860* | *230V1~ 2x0,68kW 10A** | *15495* |
| *Roll-THROUGH 2PPV TN* | *4247193* | *1760x1130x2250* | *2x 700x900x1860* | *230V1~ 2x0,68kW 10A** | *16487* |

| ***Pakastekaappi roll-in -18...-22°C*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sisämitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Roll-IN 1P BT* | *4247183* | *880x1070x2300* | *700x900x1860* | *230V1~ 0,96kW 10A* | *9679* |
| *Roll-IN 2P BT* | *4247189* | *1760x1070x2300* | *2x 700x900x1860* | *230V1~ 1,8kW 10A* | *14512* |

| ***Pakastekaappi läpiantomalli -18...-22°C*** | | ***Mitat mm*** | ***Sisämitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Roll-THROUGH 1PP BT* | *4247186* | *880x1130x2300* | *700x900x1860* | *230V1~ 0,96kW 10A* | *11769* |
| *Roll-THROUGH 2PP BT* | *4247192* | *1760x1130x2300* | *2x 700x900x1860* | *230V1~ 2x0,96kW 10A** | *17341* |

**kaksi liitäntäpistoketta*

# METOS START -JÄÄHDYTYS- JA PAKASTUSKAAPIT



*Metos Start S70R*

**Metos Start -jäähdytyskaapit** on tarkoitettu kuuman ruoan nopeaan jäähdyttämiseen. S50-mallisten jäähdytyskaappien kapasiteetti on 25-28 kg 4 tunnissa +60°C:sta +6°C:een ja S70-mallisten 30-42 kg 4 tunnissa +60°C:sta +6°C:een. Kun jäähdytykseen käytettävä aika on kulunut umpeen, kaappi siirtyy käymään tavallisena jääkaappina (+2...+4°C). Voidaan käyttää myös jääkaappina.

**Metos Start -pakastuskaapit** on tarkoitettu kylmän ruoan nopeaan pakastamiseen. S50-mallisten pakastuskaappien kapasiteetti on 30-42 kg 12 tunnissa +0°C:sta -18°C:een ja S70-mallisten 36-42 kg 12 tunnissa +0°C:sta -18°C:een. Kun pakastukseen käytettävä aika on kulunut umpeen, siirtyy kaappi käymään tavallisena pakastekaappina (-18...-22°C).

Kaappien rakenne on ruostumatonta terästä ja eristys on 75 mm polyuretaania. Automaattinen puhallinhöyrystimen sulatus ja sulaveden haihdutus. S50-mallit R290 kylmäaineella ja S70-mallit R452A kylmäaineella. Kaapit on varustettu digitaalisella termostaatilla ja lämpötilan hälytyksellä. Itsesulkeutuvassa ovessa on lukitus ja oven tiivisteet on helposti irroitettavissa puhdistusta varten.

S50-malleissa on viisi GN1/1-mitoitettua johdeparia (ritilähyllyt saatavana lisävarusteena). S70-malleissa on viisi GN2/1 (650x530 mm) rst-ritilähyllyä. Hyllyjen säätöväli on 50 mm ja ne on helppo irroittaa puhdistusta varten. L-malli on vasenkätinen ja R-malli oikeakätinen. Oven kätisyys on vaihdettavissa. Kaikki kaapit on saatavana myös keskuskoneliitäntäisinä.



*Metos Start -jäähdytyskaappi sisältä*

| *Jäähdytyskaappi* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *S50R DC* | *4247510* | *25-28 kg/ 4h* | *600x700x2080* | *230V1~ 1,26 kW 10A* | *4358* |
| *S50L DC* | *4247512* | *25-28 kg/ 4h* | *600x700x2080* | *230V1~ 1,26 kW 10A* | *4358* |
| *S70R DC* | *4247170* | *30-42 kg/ 4h* | *700x830x2080* | *230V1~ 1,28 kW 10A* | *4505* |
| *S70L DC* | *4247172* | *30-42 kg/ 4h* | *700x830x2080* | *230V1~ 1,28 kW 10A* | *4505* |

| *Pakastuskaappi* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *S50R DF* | *4247165* | *30-42 kg/ 12h* | *600x700x2080* | *230V1~ 1,26 kW 10A* | *4515* |
| *S50L DF* | *4247166* | *30-42 kg/ 12h* | *600x700x2080* | *230V1~ 1,26 kW 10A* | *4515* |
| *S70R DF* | *4247174* | *36-42 kg/ 12h* | *700x830x2080* | *230V1~ 1,28 kW 10A* | *4988* |
| *S70L DF* | *4247176* | *36-42 kg/ 12h* | *700x830x2080* | *230V1~ 1,28 kW 10A* | *4988* |




*Metos Start S50-mallit ekologisella R290 kylmäaineella.*







# METOS MORE ECO JA ECO1 -JÄÄ- JA PAKASTEKAAPIT

R290 Ekologinen

**Metos More ECO ja ECO1 -kaapit** ovat ammattikäyttöön suunniteltuja kestäviä ja varmatoimisia peruskaappeja. Mallistossa on kolme kokoa, malleja on saatavana jääkaappeina (0…+10°C, lasiovella +2...+10°C) tai pakastimina (-18…-21°C), omakoneellisena tai keskuskoneellisena. Malleista on vasen- ja oikeakätiset versiot.

More ECO -kaapeissa on 4 kpl tukevia rst-ritilähyllyjä ja More ECO1 kaapeissa on 3 muovipinnoitettua ritilähyllyä. Kaapit toimivat +15...+38°C lämpöisessä ympäristössä. Digitaalinen näyttö kertoo jatkuvasti kaapin sisälämpötilan. Kaapeissa on polyuretaanieristys. Kylmäaine on R290. Lasiovellisissa kaapeissa on led-sisävalo, jolle on katkaisija.



*Metos More ECO ja ECO1*



*Metos More ECO lasiovella*

- *kaikki näkyvät sisä- ja ulkopinnat rst:tä*
- *pyöristetyt sisänurkat puhdistuksen helpottamiseksi*
- *sisävalaisin (ei ECO1)*
- *lasiovikaapissa led-valolista*
- *korkeussäädettävät rst-jalat*
- *automaattinen sulatus ja sulatusveden haihdutus*
- *katossa oleva puhallin jakaa kylmän tasaisesti*
- *lukittava ovi*
- *hyllyn koko 660-mallissa: 530x485 mm, 740-mallissa: GN2/1, 650x530 mm*
- *ECO: 4 rst-ritilähyllyjä ECO1: 3 muovipinnoitettua ritilähyllyä*

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

| Metos Jääkaappi (0...+10°C) | Koodi | Netto-tilavuus | Mitat mm | Sähköliitäntä | Energia-luokka | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|
| More ECO GNC 660R | 4554004 | 293 | 660 x 750 x 2010 | 230V 1~ 0.26 kW 10A | D | 2237 |
| More ECO GNC 660L | 4554005 | 293 | 660 x 750 x 2010 | 230V 1~ 0.26 kW 10A | D | 2237 |
| More ECO GNC 740R | 4554000 | 378 | 740 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.26 kW 10A | C | 2373 |
| More ECO GNC 740L | 4554001 | 378 | 740 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.26 kW 10A | C | 2373 |
| More ECO GNC 1400 | 4554008 | 756 | 1400 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.44 kW 10A | D | 3623 |
| More ECO1 GNC 660R | 4554016 | 293 | 660 x 750 x 2010 | 230V 1~ 0.26 kW 10A | D | 1649 |
| More ECO1 GNC 740R | 4554020 | 378 | 740 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.26 kW 10A | C | 1754 |
| **Lasiovijääkaappi (+2...+10°C)** | | | | | | |
| More ECO GNC 660R G | 4554014 | 293 | 660 x 750 x 2010 | 230V 1~ 0.26 kW 10A | | 2468 |
| More ECO GNC 740R G | 4554010 | 378 | 740 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.26 kW 10A | | 2688 |
| More ECO GNC 740L G | 4554011 | 378 | 740 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.26 kW 10A | | 2688 |
| **Pakastekaappi (-18...-21°C)** | | | | | | |
| More ECO GNF 660R | 4554006 | 293 | 660 x 750 x 2010 | 230V 1~ 0.44 kW 10A | E | 2457 |
| More ECO GNF 660L | 4554007 | 293 | 660 x 750 x 2010 | 230V 1~ 0.44 kW 10A | E | 2457 |
| More ECO GNF 740R | 4554002 | 378 | 740 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.44 kW 10A | D | 2688 |
| More ECO GNF 740L | 4554003 | 378 | 740 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.44 kW 10A | D | 2688 |
| More ECO GNF 1400 | 4554009 | 756 | 1400 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.70 kW 10A | D | 3864 |
| More ECO1 GNF 660R | 4554012 | 293 | 660 x 750 x 2010 | 230V 1~ 0.42 kW 10A | E | 1848 |
| More ECO1 GNF 740R | 4554018 | 378 | 740 x 870 x 2050 | 230V 1~ 0.44 kW 10A | D | 1943 |
| **Lisävaruste** | | | | | | |
| Ritilähylly More 660 | 4249035 | | 530x485 | rst | | 93 |
| Ritilähylly More 740 | 4249031 | | 650x530 | rst | | 93 |
| Ritilähylly More 660 | 4249166 | | 530x485 | muovipinnoitettu | | 18 |
| Ritilähylly More 740 | 4249174 | | 650x530 | muovipinnoitettu | | 19 |
| Johdepari More 740 | 4249033 | | | | | 20 |
| Johdepari More 660 | 4249037 | | | | | 20 |

*R=oikeakätinen L=vasenkätinen* *Myös keskuskylmämallit.*



*Metos More ECO 660*

# METOS GASTRO GN1/1 JÄÄ- JA PAKASTEKAAPIT

R290 Ekologinen





**Metos Gastro -jääkaappi** (-0…+10°C) on ammattikäyttöön suunniteltu kestävä ja varmatoiminen peruskaappi GN-astioille. Oikeakätisen kaapin kätisyys on helppo vaihtaa tarvittaessa.

GN1/1-astia menee pitkittäin kaapin johteille. Kaapissa on 10 johdeparia. Lisävarusteena saatavana lisää johteita, maksimi 20 johdetta/kaappi. Kaappi toimii +15...+38°C lämpöisessä ympäristössä. Digitaalinen näyttö kertoo jatkuvasti kaapin sisälämpötilan. Kaapissa on polyuretaanieristys, paksuus 60 mm.

- *kapea kaappi GN1/1-astioille*
- *10 johdeparia vakiona*
- *kaikki näkyvät sisä- ja ulkopinnat rst:tä*
- *pyöristetyt sisänurkat puhdistuksen helpottamiseksi*
- *korkeussäädettävät muovijalat*
- *automaattinen sulatus ja sulatusveden haihdutus*
- *katossa oleva puhallin jakaa kylmän tasaisesti*
- *lukittava ovi*

ioLiving

**Katso sivu 27.**




**Metos IoLiving on uusi, täysin automatisoitu ja langaton seurantajärjestelmä, joka mahdollistaa ammattikeittiön omavalvontatietojen reaaliaikaisen valvonnan ja rekisteröinnin.**

| *Jääkaappi (+1...+10°C)* | *Koodi* | *Nettotilavuus* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *Energialuokka* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Gastro C300 Inox* | *4000856* | *293* | *520 x 700 x 2020* | *230V 1~ 0,40 kW 10A* | *E* | *2195* |

| *Lisävaruste* | *Koodi* | |
|---|---|---|
| *Johdepari* | *4000063* | *28* |
| *Ritilähylly* | *4000064* | *82* |
| *Jalkapoljin* | *4000065* | *71* |

# METOS-PIKAJÄÄHDYTYS- JA -PAKASTUSLAITTEET

**Metos -pikajäähdytys- ja pakastuslaitteet** jäähdyttävät nopeasti raa'at ja kypsennetyt ruoat. Ruoka pysyy tuoreena ja laadukkaana sekä ennen kaikkea puhtaana. Ammattikeittiöissä ruuan turvallisuuteen on kiinnitettävä erityistä huomiota. Tehokkaat pikajäähdytys- ja pakastuslaitteemme täyttävät kaikki HACCP-vaatimukset. Laajasta mallivalikoimasta löytyy täsmälleen oikea ratkaisu jokaisen keittiön jäähdytys- ja pakastustarpeisiin.

Mallistomme käsittää kaappimalleja, Metoksen uunivaunuille ja uunien johteikkokaseteille sopivia malleja sekä vaunukäyttöön sopivia huonemalleja. Kaikki mallit pienempiä pikapakastuskaappeja lukuunottamatta ovat saatavissa keskuskoneliitäntäisinä sekä vesilauhdutteisina (vakiona ilmalauhdutus). Kylmäaine on R452A. Kaikissa malleissa on tuotteen lämpötila-anturi ja sisä- että ulkovuoraus helposti puhdistettavaa ruostumatonta terästä.

Kaikki pikajäähdytys- ja pakastuslaitteet on varustettu elektronisella ohjauksella. Jäähdytys- ja pakastustoiminnoille on kummallekin valmiita ohjelmia hyvin hellävaraisesta erittäin voimakkaaseen, jotta kaikille jäähdytettäville tuotteille löytyisi oikeanlainen ohjelma. Näiden lisäksi laitteisiin voi tallentaa käyttäjän omia ohjelmia.

***Älykkäät ohjelmat***
*Pikajäähdytys- ja -pakastuslaitteiden älykkäät ohjelmat mahdollistavat herkkienkin tuotteiden tehokkaan jäähdyttämisen niiden pintaa jäädyttämättä. Ohjelmien toiminta perustuu jatkuvaan tuotteen lämpötilan seurantaan ja jäähdytysilman lämpötilan säätämiseen jatkuvasti siten, että optimaalinen jäähdytysteho saavutetaan pintaa kuitenkaan jäähdyttämättä. Hellävaraisimmilla ohjelmilla voidaan jäähdyttää herkimpiäkin tuotteita. Pakastuksessa ohjelmat suojaavat tuotteen mikrorakennetta säilyttäen paremmin nesteet ja vitamiinit.*



*Kaikissa Metoksen pikajäähdytys ja -pakastuslaitteissa on tuoteanturi vakiovarusteena, anturituki on lisävaruste.*



*Sisävaipan kulmat pyöristetty, jolloin puhtaanapito on helppoa ja saavutetaan korkea hygieniataso.*






ioLiving

**Katso sivu 27**

**Metos IoLiving on uusi, täysin automatisoitu ja langaton seurantajärjestelmä, joka mahdollistaa ammattikeittiön omavalvontatietojen reaaliaikaisen valvonnan ja rekisteröinnin.**

R290 Ekologinen

*Omakoneelliset BF051, BF081, BF121 ja BF161 -pikajäähdytys-/pakastuskaappimallit on saatavana myös propaani R290 -kylmäaineella.*

*BC/BF051-pikajäähdytyskaapin päälle voidaan asentaa Metos System Rational -uuni asennuslevyn avulla.*

*Mallien selitykset:*
*BC - pikajäähdytyskaappi*
*BF - pikajäähdytys- ja pakastuskaappi*
*BF030 AG GO ja CF031 AG GO - pöytämalli*
*IF - pikajäähdytys- ja pakastuskaappi ilman kantta, pöydän alle asennettava*
*AG - suurempi teho verrattuna DG-malliin*
*DG - pienempi teho verrattuna AG-malliin*
*-P - keskuskonejäähdytteinen*

# METOS-PIKAJÄÄHDYTYS- JA -PAKASTUSKAAPIT

Metos tarjoaa laajan valikoiman erilaisia pikajäähdytys- ja -pakastuskaappeja. Kaapit voidaan ohjelmoida toimimaan tietyn ajan tai käyttää anturia, kunnes oikea lämpötila on saavutettu. Pikajäähdytyskaapeissa on ohjelmat pikajäähdytykselle ja pikapakastuskaapeissa on omat ohjelmat pikajäähdytykselle ja pikapakastukselle. Valmiiden ohjelmien lisäksi käyttäjällä on mahdollisuus tallentaa omia ohjelmia.

Ulko- ja sisävuoraus on ruostumatonta terästä. Kaapin sisäpuolen nurkat on pyöristetty puhdistamisen helpottamiseksi. Johteet on helposti irrotettavissa puhdistusta varten. Kaapin pohjassa erillinen tulpalla varustettu ulostulo puhdistusvesille ja mahdollisesti sisäpinnoille kertyneelle kondenssivedelle. Ilman kansilevyä olevan IF051 DG GO -mallin voi asentaa pöydän alle.

Kaikki mallit paitsi BF030AG GO ja CF031AG GO on saatavissa myös keskuskoneliitäntäisinä. Laitteet on suunniteltu toimimaan +43 °C ympäröivässä lämpötilassa (BF030AG GO ja CF031AG GO +38 °C). Eristeet ja kylmäaineet ovat ympäristöystävällisiä. Kylmäaine on R452A. Omakoneelliset BF051, BF081, BF121 ja BF161 -mallit on saatavana myös propaani R290 -kylmäaineella.

Kaikissa malleissa on vakiovarusteena tuoteanturi. Kaapeissa on rst-säätöjalat. Vakiomallien ovet ovat oikeakätisiä (BF030AG GO ja CF031AG GO ovat vasenkätisiä), mutta myös vasenkätinen ovi on saatavilla. Ovi pysyy auki, kun se avataan 100° kulmaan. Oven tiiviste on helposti vaihdettavissa.

Ilmoitetut kg-kapasiteetit on mitattu käyttöohjeen suositusten mukaisesti tehdyllä perunamuusitäytöksellä (GN 1/1-40-astia, kerrospaksuus 25 mm). Todellinen kapasiteetti riippuu mm. jäähdytettävästä tuotteesta, kerrosvahvuudesta, täyttötavasta, johdevälistä ja astiasta.




*GO-ohjauspaneeli*



*BF030 AG GO on todella pienikokoinen mutta tehokas pikajäähdytys- ja -pakastuskaappi.*



*BF051 DG GO*



*BF081 AG GO*

| Pikajäähdytyskaapit | Koodi | Jäähdytys-kapasiteetti kg* | Jäähdytys-kapasiteetti GN 1/1-40 | Jäähdytys-kapasiteetti GN 1/1-65 | Ulkomitat mm | Sähköliitäntä | Kylmätehon tarve W *** | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BC051 AG GO | 4240718 | 18 | 5 | 3 | 790 x 700 x 850 | 230V 1N~ 1,13 kW 10A | | 4295 |
| BC051 DG GO | 4240714 | 12 | 5 | 3 | 790 x 700 x 850 | 230V 1N~ 1,0 kW 10A | | 4221 |
| BC081 AG GO | 4240722 | 25 | 8 | 6 | 790 x 800 x 1320 | 230V 1N~ 1,5 kW 10A | | 5481 |
| BC121 AG GO | 4240726 | 36 | 12 | 8 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 2,1 kW 16A | | 8201 |
| BC121 AG-P GO** | 4240730 | 36 | 12 | 8 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 1,95 kW 16A | 3212 | 7266 |
| BC161 AG GO | 4240734 | 55 | 16 | 11 | 790 x 800 x 1950 | 400V 3N~ 3,3 kW 16A | | 9996 |
| **Pikajäähdytys- ja pakastuskaapit** | | **Jäähdytys/ pakastus kg *** | **GN 1/1-40** | **GN 1/1-65** | **Ulkomitat mm** | **Sähköliitäntä** | **Kylmätehon tarve W *** ** | **alv 0%** |
| BF030 AG GO | 4240710 | 8/5 | 3xGN 2/3 | | 560 x 560+40x 520 | 230V 1N~ 0,6 kW 10A | | 2541 |
| CF031 AG GO | 4240712 | 8/5 | 3 | | 560 x 700+40x 520 | 230V 1N~ 0,6 kW 10A | | 3182 |
| BF051 DG GO | 4240716 | 12/8 | 5 | 3 | 790 x 700x40 x 850 | 230V 1N~ 1,2 kW 10A | | 4400 |
| IF051 DG GO | 4240549 | 12/8 | 5 | 3 | 790 x 700x40 x 800 | 230V 1N~ 1,2 kW 10A | | 4452 |
| BF051 AG GO R290 | 4240820 | 18/12 | 5 | 3 | 790 x 700 x 850 | 230V 1N~ 0,84 kW 10A | | 5591 |
| BF051 AG GO | 4240720 | 18/12 | 5 | 3 | 790 x 700x40 x 850 | 230V 1N~ 1,4 kW 10A | | 4778 |
| BF081 DG GO R290 | 4240824 | 25/16 | 8 | 6 | 790 x 800 x 1320 | 230V 1N~ 0,942 kW 10A | | 7125 |
| BF081 AG GO | 4240724 | 25/16 | 8 | 6 | 790 x 800 x 1320 | 230V 1N~ 2,0 kW 10A | | 5880 |
| BF121 AG GO R290 | 4240828 | 36/24 | 12 | 8 | 790 x 800 x 1800 | 230V 1N~ 1,84 kW 16A | | 10267 |
| BF121 AG GO | 4240728 | 36/24 | 12 | 8 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 3,5 kW 16A | | 8936 |
| BF121 AG-P GO** | 4240732 | 36/24 | 12 | 8 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 3,35 kW 16A | 2771 | 7329 |
| BF161 DG GO R290 | 4240836 | 55/36 | 16 | 11 | 790 x 800 x 1950 | 230V 1N~ 2,073 kW 16A | | 12949 |
| BF161 AG GO | 4240736 | 55/36 | 16 | 11 | 790 x 800 x 1950 | 400V 3N~ 5,15 kW 16A | | 10815 |
| BF161 AG-P GO** | 4240738 | 55/36 | 16 | 11 | 790 x 800 x 1950 | 400V 3N~ 5,1 kW 16A | 3926 | 8505 |

*Ilmoitetut kapasiteetit kg/h ovat ohjearvoja, eivätkä ole saavutettavissa kaikilla ruoka-aineilla eikä kaikissa olosuhteissa.*

*Asennuskuvat sivulla 572-573.*

| Lisävarusteet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Anturituki | 4240307 | 252 |
| Asennuslevy BF051 DG GO - MCMP/MSCC | 4242965 | 205 |

* *Jäähdytyskapasiteetti ilmoitettu +70 °C...+3 °C 90 min Pakastuskapasiteetti +70 °C...-18 °C 240 min*

** *Keskuskonejäähdytteinen malli, koneikko ei sisälly*

*** *Kylmätehontarve on ilmoitettu lauhdutuslämpötilassa +45 °C höyrystymislämpötilan ollessa -10 °C jäähdytys- ja -25 °C pakastusmalleissa*

# METOKSEN UUNIVAUNUILLE TARKOITETUT PIKAJÄÄHDYTYS- JA -PAKASTUSKAAPIT



*Metos RC/RF120 PLUS*

Laajasta valikoimasta löytyy pikajäähdytykseen ja -pakastukseen tarkoitetut Metos System Rational -uunimallien johteikkokaseteille sopivat kaapit. Jäähdytettävät tuotteet voi työntää uunin omassa täyttövaunussa tai johteikkokasetissa suoraan jäähdytyslaitteeseen. Kysy tarjousta myös muille Metoksen uunimalleille.

Kaikki vaunutäyttöiset mallit on varustettu elektronisella ohjausyksiköllä, jossa on valmiita pikajäähdytys- ja pikapakastusohjelmia, joiden lisäksi käyttäjällä on mahdollisuus tallentaa omia ohjelmia. Suuret näytöt kertovat jäähdytysprosessin etenemisestä. Lisävarusteena on saatavana mm. ohjausyksikköön liitettävä tulostin tai liitäntä ohjelmineen erilliseen tietokonepohjaiseen kaukovalvontalaitteistoon.

Ulko- ja sisävuoraus on ruostumatonta terästä. Kaapin sisäpuolen nurkat on pyöristetty puhdistamisen helpottamiseksi. Pohjassa erillinen tulpalla varustettu ulostulo puhdistusvesille ja mahdollisesti sisäpinnoille kertyneelle kondenssivedelle.

Kaikki mallit saatavissa myös keskuskoneliitäntäisinä. Eristeet ja kylmäaineet ovat ympäristöystävällisiä. Kylmäaine on R452A. Keskuskoneelliset saatavissa myös CO2-kylmäaineella.

Ilmoitetut kg-kapasiteetit on mitattu käyttöohjeen suositusten mukaisesti tehdyllä perunamuusitäytöksellä (GN 1/1-40-astia, kerrospaksuus 25 mm). Todellinen kapasiteetti riippuu mm. jäähdytettävästä tuotteesta, kerrosvahvuudesta, täyttötavasta, johdevälistä ja astiasta.




*PLUS-ohjauspaneeli*

***PLUS-mallit***

- *paneelissa on LCD-näyttö*
- *esijäähdytyspainike*
- *mahdollisuus säätää höyrystimen puhaltimien nopeuksia jäähdytysprosessin aikana*
- *nelipisteanturi*
- *mahdollisuus tallentaa omia ohjelmia*
- *valmis reseptikirjasto*

# METOKSEN UUNIVAUNUILLE TARKOITETUT PIKAJÄÄHDYTYS- JA -PAKASTUSKAAPIT



*Metos RC/RF122 PLUS*



*Metos RC/RF201 PLUS*

| Pikajäähdytyskaapit | Koodi | MCMP/ MSCC | Jäähdytys kg* | GN 1/1-40 | GN 1/1-65 | Ulkomitat mm | Sähköliitäntä | Kylmätehon tarve W *** | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RC120 AP PLUS | 4240838 | 101 | 36 | 10 | 5 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 2,1 kW 16A | | 9950 |
| RC120 AP-P PLUS** | 4240839 | 101 | 36 | 10 | 5 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 1,95 kW 16A | 2770 | 9900 |
| RC122 AP PLUS | 4240840 | 102 | 72 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1100 x 880 x 1800 | 400V 3N~ 3,95 kW 16A | | 15100 |
| RC122 AP-P PLUS** | 4240841 | 102 | 72 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1100 x 880 x 1800 | 400V 3N~ 3,7 kW 16A | 6420 | 14800 |
| RC201 DP PLUS** | 4240842 | 201 | 70 | 20 | 10 | 1200 x 1050 x 2280 | 230V 1N~ 0,5 kW 16A | 6420 | 14280 |
| RC202 DP PLUS** | 4240844 | 202 | 150 | 20xGN 2/1 | 10xGN 2/1 | 1600 x 1350 x 2280 | 400V 3N~ 0,8 kW 16A | 11030 | 21315 |

| Pikajäähdytys- ja pakastuskaapit | Koodi | MCMP/ MSCC | Jäähdytys/ kg* | pakastus GN 1/1-40 | GN 1/1-65 | Ulkomitat mm | Sähköliitäntä | Kylmätehon tarve W *** | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RF120 AP PLUS | 4240846 | 101 | 36/24 | 10 | 5 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 3,5 kW 16A | | 9009 |
| RF120 AP-P PLUS** | 4240847 | 101 | 36/24 | 10 | 5 | 790 x 800 x 1800 | 400V 3N~ 3,35 kW 16A | 2850 | 9300 |
| RF122 AP PLUS | 4240848 | 102 | 72/48 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1100 x 880 x 1800 | 400V 3N~ 6,12 kW 16A | | 14595 |
| RF122 AP-P PLUS** | 4240849 | 102 | 72/48 | 10xGN 2/1 | 5xGN 2/1 | 1100 x 880 x 1800 | 400V 3N~ 5,9 kW 16A | 5970 | 14400 |
| RF201 DP PLUS** | 4240850 | 201 | 70/48 | 20 | 10 | 1200 x 1050 x 2280 | 230V 1N~ 0,55 kW 16A | 5970 | 14595 |
| RF202 DP PLUS** | 4240852 | 202 | 150/100 | 20xGN 2/1 | 10xGN 2/1 | 1600 x 1350 x 2280 | 400V 3N~ 0,8 kW 16A | 9650 | 22575 |

*Ilmoitetut kapasiteetit kg/h ovat ohjearvoja, eivätkä ole saavutettavissa kaikilla ruoka-aineilla eikä kaikissa olosuhteissa.*

*Asennuskuvat sivulla 572-573.*

* *Jäähdytyskapasiteetti ilmoitettu +70 => +3 °C 90 min*
*Pakastuskapasiteetti +70 °C => -18 °C 240 min*
** *Keskuskonejäähdytteinen malli, koneikko ei sisälly*
*** *Kylmätehontarve on ilmoitettu lauhdutuslämpötilassa +45 °C höyrystymislämpötilan ollessa -10 °C jäähdytys- ja -25 °C pakastusmalleissa*

*Mallien selitykset:*
*RC - vaunutäyttöinen pikajäähdytyskaappi*
*RF - vaunutäyttöinen pikajäähdytys- ja pakastuskaappi*
*AP - suurempi teho verrattuna DP-malliin*
*DP - pienempi teho verrattuna AP-malliin*
*-P - keskuskonejäähdytteinen*

| Lisävarusteet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Anturituki | 4240307 | 252 |
| Lisäanturit Kit 2, 2 kpl 1-pisteanturia | 4240692 | 90 |
| Lisäanturit Kit 3, 3 kpl 1-pisteanturia | 4240694 | 336 |
| Lisäanturit Kit 4, 4 kpl 1-pisteanturia | 4240696 | 572 |
| Vakuumianturi | 4240698 | 231 |

# METOS-PIKAJÄÄHDYTYS- JA -PAKASTUSHUONEET JA -TUNNELIT



*Metos BC/BF201 PLUS*



*Metos BC/BF202 PLUS*

***Pikajäähdytyshuoneet ja -tunnelit toimitetaan ilman lattiaa (SP-mallit), pikajäähdytys- ja pakastushuoneet ja -tunnelit toimitetaan eristetyllä lattialla (CR-mallit). Kuvassa pikajäähdytyshuoneet eristetyllä lattialla.***

Laajasta valikoimastamme löytyy huoneita kaikkiin ammattikeittiöiden jäähdytys- ja pakastustarpeisiin. Huoneet on saatavissa normaalihuoneina tai läpiantomalleina. Suurimmat tunnelimallit on tarkoitettu kolmelle vaunulle jäähdytyskapasiteetin ollessa jopa 630 kg ja pakastuskapasiteetin 405 kg.

Pikajäähdytykseen tarkoitetut BC-mallit toimitetaan ilman lattiaa (SP). BF-pikajäähdytys- ja -pakastushuoneet toimitetaan eristetyllä lattialla (CR). Molemmissa mallisarjoissa on sekä yksioviset (1P) mallit että kaksioviset (2P) läpiajomallit.

Kaikki huoneet on varustettu elektronisella ohjausyksiköllä, jossa on valmiita pikajäähdytys- ja pikapakastusohjelmia, joiden lisäksi käyttäjällä on mahdollisuus tallentaa omia ohjelmia. Suuret näytöt kertovat jäähdytysprosessin etenemisestä.

Ulko- ja sisävuoraus on ruostumatonta terästä, ovet ovat lukittavia. Sisänurkat on pyöristetty puhdistamisen helpottamiseksi.

Kaikki mallit ovat keskuskoneliitäntäisiä (koneikko ei sisälly hintaan). Eristeet ja kylmäaineet ovat ympäristöystävällisiä. Kylmäaine on R452A, saatavissa myös CO2-kylmäaineella.

Ilmoitetut kg-kapasiteetit on mitattu käyttöohjeen suositusten mukaisesti tehdyllä perunamuusitäytöksellä (GN 1/1-40-astia, kerrospaksuus 25 mm). Todellinen kapasiteetti riippuu mm. jäähdytettävästä tuotteesta, kerrosvahvuudesta, täyttötavasta, johdevälistä ja astiasta.




*PLUS-ohjauspaneeli*

***PLUS-mallit***

- *paneelissa on LCD-näyttö*
- *esijäähdytyspainike*
- *mahdollisuus säätää höyrystimen puhaltimien nopeuksia jäähdytysprosessin aikana*
- *nelipisteanturi*
- *mahdollisuus tallentaa omia ohjelmia*
- *valmis reseptikirjasto*

# METOS-PIKAJÄÄHDYTYS- JA -PAKASTUSHUONEET JA -TUNNELIT

| Pikajäähdytyshuoneet | Koodi | Jäähdytys-kapasiteetti kg* | Mitat mm | Oviaukko | Sisäsyvyys | Sähköliitäntä | Kylmätehon tarve kW ** | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BC201 AP SP-1P PLUS | 4240853 | 105 | 1200 x 1150 x 2150 | 670 x 1920 | 850 | 230 1N~ 0,55 kW 16A | 9,1 | 14070 |
| BC201 DP SP-1P PLUS | 4240855 | 70 | 1200 x 1150 x 2150 | 670 x 1920 | 850 | 230 1N~ 0,5 kW 16A | 6,2 | 11235 |
| BC202 AP SP-1P PLUS | 4240856 | 210 | 1500 x 1350 x 2150 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A | 15,6 | 21500 |
| BC202 DP SP-1P PLUS | 4240857 | 150 | 1500 x 1350 x 2150 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A | 12,1 | 19200 |
| BC202 DP SP-2P PLUS | 4240858 | 150 | 1500 x 1490 x 2150 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A | 12,1 | 20900 |

| Pikajäähdytys- ja pakastushuoneet | Koodi | Jäähdytys / pakastus kg* | Mitat mm | Oviaukko | Sisäsyvyys | Sähköliitäntä | Kylmätehon tarve kW ** | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BF201 AP CR-1P PLUS | 4240859 | 105/70 | 1200 x 1150 x 2230 | 670 x 1920 | 850 | 230 1N~ 0,5 kW 16A | 7,5 | 15960 |
| BF201 DP CR-1P PLUS | 4240860 | 70/48 | 1200 x 1150 x 2230 | 670 x 1920 | 850 | 230 1N~ 0,5 kW 16A | 6,2 | 11655 |
| BF202 AP CR-1P PLUS | 4240861 | 210/135 | 1500 x 1350 x 2230 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A | 13,8 | 23800 |
| BF202 DP CR-1P PLUS | 4240862 | 150/100 | 1500 x 1350 x 2230 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A | 12,2 | 19740 |
| BF202 DP CR-2P PLUS | 4240863 | 150/100 | 1500 x 1490 x 2230 | 770 x 1920 | 1050 | 400 3N~ 0,8 kW 16A | 12,2 | 24900 |

| Pikajäähdytystunnelit | Koodi | Jäähdytys-kapasiteetti kg* | Mitat mm | Oviaukko | Sisäsyvyys | Sähköliitäntä | Kylmätehon tarve W ** | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BC401 DP SP-1P PLUS | 4240864 | 140 | 1200 x 1950 x 2150 | 670 x 1920 | 1720 | 400 3N~ 1,0 kW 16A | 12,1 | 16643 |
| BC401 DP SP-2P PLUS | 4240865 | 140 | 1200 x 2090 x 2150 | 670 x 1920 | 1720 | 400 3N~ 1,0 kW 16A | 12,1 | 18165 |
| BC401 AP SP-1P PLUS | 4240866 | 210 | 1200 x 1950 x 2150 | 670 x 1920 | 1720 | 400 3N~ 1,0 kW 16A | 15,6 | 19845 |
| BC401 AP SP-2P PLUS | 4240867 | 210 | 1200 x 2090 x 2150 | 670 x 1920 | 1720 | 400 3N~ 1,0 kW 16A | 15,6 | 21210 |
| BC402 DP SP-1P PLUS | 4240868 | 300 | 1500 x 2350 x 2150 | 770 x 1920 | 2120 | 400 3N~ 1,6 kW 16A | 22,2 | 31400 |
| BC402 DP SP-2P PLUS | 4240869 | 300 | 1500 x 2490 x 2150 | 770 x 1920 | 2120 | 400 3N~ 1,6 kW 16A | 22,2 | 32180 |
| BC402 AP SP-1P PLUS | 4240870 | 420 | 1500 x 2350 x 2150 | 770 x 1920 | 2120 | 400 3N~ 1,6 kW 16A | 26,5 | 34230 |
| BC402 AP SP-2P PLUS | 4240871 | 420 | 1500 x 2490 x 2150 | 770 x 1920 | 2120 | 400 3N~ 1,6 kW 16A | 26,5 | 35700 |
| BC602 DP SP-1P PLUS | 4240872 | 450 | 1500 x 3350 x 2150 | 770 x 1920 | 3120 | 400 3N~ 2,4 kW 16A | 26,72 | 46200 |
| BC602 DP SP-2P PLUS | 4240873 | 450 | 1500 x 3490 x 2150 | 770 x 1920 | 3120 | 400 3N~ 2,4 kW 16A | 26,72 | 47000 |
| BC602 AP SP-1P PLUS | 4240874 | 630 | 1500 x 3350 x 2150 | 770 x 1920 | 3120 | 400 3N~ 2,4 kW 16A | 31,88 | 49150 |
| BC602 AP SP-2P PLUS | 4240875 | 630 | 1500 x 3490 x 2150 | 770 x 1920 | 3120 | 400 3N~ 2,4 kW 16A | 31,88 | 48615 |

| Pikajäähdytys- ja pakastustunnelit | Koodi | Jäähdytys / pakastus kg* | Mitat mm | Oviaukko | Sisäsyvyys | Sähköliitäntä | Kylmätehon tarve kW ** | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BF401 DP CR-1P PLUS | 4240876 | 140/96 | 1200 x 1950 x 2230 | 670 x 1920 | 1720 | 400 3N~ 1,0 kW 16A | 12,2 | 18690 |
| BF401 DP CR-2P PLUS | 4240877 | 140/96 | 1200 x 2090 x 2230 | 670 x 1920 | 1720 | 400 3N~ 1,0 kW 16A | 12,2 | 20160 |
| BF401 AP CR-1P PLUS | 4240878 | 210/140 | 1200 x 1950 x 2230 | 670 x 1920 | 1720 | 400 3N~ 1,0 kW 16A | 13,8 | 21315 |
| BF401 AP CR-2P PLUS | 4240879 | 210/140 | 1200 x 2090 x 2230 | 670 x 1920 | 1720 | 400 3N~ 1,0 kW 16A | 13,8 | 22995 |
| BF402 DP CR-1P PLUS | 4240880 | 300/200 | 1500 x 2350 x 2230 | 770 x 1920 | 2120 | 400 3N~ 1,6 kW 16A | 16,2 | 33600 |
| BF402 DP CR-2P PLUS | 4240881 | 300/200 | 1500 x 2480 x 2230 | 770 x 1920 | 2120 | 400 3N~ 1,6 kW 16A | 16,2 | 38115 |
| BF402 AP CR-1P PLUS | 4240882 | 420/270 | 1500 x 2350 x 2230 | 770 x 1920 | 2120 | 400 3N~ 1,6 kW 16A | 22,3 | 37170 |
| BF402 AP CR-2P PLUS | 4240883 | 420/270 | 1500 x 2490 x 2230 | 770 x 1920 | 2120 | 400 3N~ 1,6 kW 16A | 22,3 | 38640 |
| BF602 DP CR-1P PLUS | 4240884 | 450/300 | 1500 x 3350 x 2230 | 770 x 1920 | 3120 | 400 3N~ 2,4 kW 16A | 24,62 | 49700 |
| BF602 DP CR-2P PLUS | 4240885 | 450/300 | 1500 x 3490 x 2230 | 770 x 1920 | 3120 | 400 3N~ 2,4 kW 16A | 24,62 | 49900 |
| BF602 AP CR-1P PLUS | 4240886 | 630/405 | 1500 x 3350 x 2230 | 770 x 1920 | 3120 | 400 3N~ 2,4 kW 16A | 27,85 | 51000 |
| BF602 AP CR-2P PLUS | 4240887 | 630/405 | 1500 x 3490 x 2230 | 770 x 1920 | 3120 | 400 3N~ 2,4 kW 16A | 27,85 | 51760 |

*Ilmoitetut kapasiteetit kg/h ovat ohjearvoja, eivätkä ole saavutettavissa kaikilla ruoka-aineilla eikä kaikissa olosuhteissa.*

*Huom! Varmista aina ennen tilausta vaunun sopivuus huoneeseen.*

*Asennuskuvat sivulla 572-573.*

* *Jäähdytyskapasiteetti ilmoitettu +70 => +3 °C 90 min*
*Pakastuskapasiteetti +70 °C => -18 °C 240 min*
** *Kylmätehontarve on ilmoitettu lauhdutuslämpötilassa +45 °C*
*höyrystymislämpötilan ollessa -10 °C jäähdytys- ja -25 °C pakastusmalleissa*

*Mallien selitykset:*
*BC - pikajäähdytyshuone/-tunneli*
*BF - pikajäähdytys- ja pakastushuone/-tunneli*
*AP - suurempi teho verrattuna DP-malliin*
*DP - pienempi teho verrattuna AP-malliin*
*SP - ilman lattiaa*
*CR - eristetyllä lattialla*
*1P - yksiovellinen*
*2P - kaksiovinen, ns. läpiantomalli*

| Lisävarusteet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Anturituki | 4240307 | 252 |
| Lisäanturit Kit 2, 2 kpl 1-pisteanturia | 4240692 | 90 |
| Lisäanturit Kit 3, 3 kpl 1-pisteanturia | 4240694 | 336 |
| Lisäanturit Kit 4, 4 kpl 1-pisteanturia | 4240696 | 572 |
| Vakuumianturi | 4240698 | 231 |

# METOS-KYLMÄ- JA PAKASTEHUONEET

**Metos-kylmä- ja pakastehuonemallisto** tarjoaa monipuoliset mahdollisuudet rakentaa kuhunkin tilaan sopiva kylmäratkaisu. Huoneet toimitetaan asennusvalmiina koneikkoineen, hyllyineen ja asennustarvikkeineen.

Seinäelementtien ulko- ja sisäpinnat ovat kuumasinkittyä, valkoiseksi pinnoitettua terästä. Eriste on 80 mm paksua polyuretaania. Pakastehuoneet ovat saatavissa myös 100 mm:n eristepaksuudella. Ulkokorkeusvaihtoehdot 80 mm:n eristepaksuudella ovat 2100 mm tai 2400 mm ja 100 mm:n eristepaksuudella 2140 mm tai 2440 mm. Lattiaelementti on liukuestepinnoitettu.

Vakiohuoneen hyllyjärjestelmä sisältää 4-tasoiset hyllyt, joiden tasot on valmistettu elintarvikehyväksytystä ABS-muovista. Vaihtoehtoisesti tasot on myös saatavana ruostumattomasta teräksestä. Ovessa on sisäpuolinen turva-aukaisin. Oven lukitus ja sisävalo kuuluvat myös vakiovarustukseen.

Pistotulppaliitäntävalmis, hiljainen ja pienikulutuksinen kone-elementti sisältää valaisimen, automaattisen sulatuksen ja sulatusveden haihdutuksen. Alle 10 $m^3$ huoneissa kylmäaineena R290.

Kylmähuoneiden lämpötilasäätöalueet +2...+12°C, lihalle ja kalalle -2°C ... +5°C ja pakasteille -18°C ... -22°C.

Luettelossa esiteltyjen vakiohuoneiden lisäksi on mahdollista valmistaa räätälöityjä huoneita tarpeen mukaan. Kysy tarjoushinta.



ioLiving

**Katso sivu 27**



**Metos loLiving on uusi, täysin automatisoitu ja langaton seurantajärjestelmä, joka mahdollistaa ammattikeittiön omavalvontatietojen reaaliaikaisen valvonnan ja rekisteröinnin.**

R290 Ekologinen

*Alle 10 $m^3$ huoneissa kylmäaineena R290.*



*Vakiohuoneiden ohjausyksikkö hälyttää optisesti ja akustisesti liian korkeasta tai matalasta lämpötilasta. Kriittiset raja-arvot sekä hälytysviive voidaan säätää tapauskohtaisesti.*



*Ovessa on lukittava vedin, jossa on sisäpuolinen turva-aukaisin. Pakastehuoneen ovikarmissa on lämmitysvastus, joka estää tiivisteen kiinnijäätymisen. Lattiaelementin alapinnan lämmitys on lisävaruste, jota suositellaan alapuolisten rakenteiden jäätymisen ja kosteusvaurioiden estämiseksi.*



*Kylmähuone voidaan toimittaa vaunuliikennettä varten ilman lattiaelementtejä. Nollatila- ja pakastehuoneet toimitetaan aina eristetyllä lattiaelementillä. Vaunuliikennettä varten oven eteen voidaan sijoittaa lisävarusteena saatava ajoluiska. Vaihtoehtoisesti lattiaelementit voidaan upottaa ympäröivään lattiaan. Molemmissa tapauksissa ovessa on myös laahuskumi.*



*Vakiohuoneiden hyllyjärjestelmä on helposti puhdistettava ja käytännöl-linen. Kulutusta kestävät, paloista koottavat hyllytasot ovat huoneen koosta riippuen kahdella tai kolmella seinällä. Yksittäisen tason kuormitettavuus on 75 kg /juoksumetri.*



*Mikäli kylmä- ja pakastehuoneiden sijoituspaikassa lämpö muodostuu ongelmaksi, on ratkaisu Remote Heat Disposal System. RHDS -järjestelmätarjoaa helpon ja edullisen tavan siirtää kylmälaitteen lämpökuorma vakiohuoneen sijaintipaikan ulkopuolelle. Järjestelmän hyviä puolia ovat myös helppo asennettavuus ja alhainen äänitaso.*

# METOS-KYLMÄ- JA PAKASTEHUONEET

## Kylmähuone

**Leveys 1200 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 900 | 1,22 | 1,82 | SRC 1209 | 4378001 | 5240 |
| 1200 | 1,83 | 2,27 | SRC 1212 | 4378007 | 5544 |
| 1350 | 2,13 | 2,56 | SRC 1213 | 4378011 | 5807 |
| 1500 | 2,43 | 2,72 | SRC 1215 | 4378015 | 5838 |
| 1800 | 3,04 | 3,16 | SRC 1218 | 4378023 | 6038 |
| 2100 | 3,64 | 3,61 | SRC 1221 | 4378033 | 6489 |
| 2400 | 4,25 | 4,06 | SRC 1224 | 4378045 | 7056 |
| 2700 | 4,85 | 4,50 | SRC 1227 | 4378053 | 7382 |
| 3000 | 5,46 | 4,95 | SRC 1230 | 4378059 | 7728 |

**Leveys 1350 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 900 | 1,44 | 2,18 | SRC 1309 | 4378003 | 5618 |
| 1200 | 2,13 | 2,63 | SRC 1312 | 4378013 | 5807 |
| 1500 | 2,82 | 3,08 | SRC 1315 | 4378019 | 6017 |
| 1800 | 3,52 | 3,52 | SRC 1318 | 4378029 | 6353 |
| 2100 | 4,21 | 3,97 | SRC 1321 | 4378041 | 6878 |

**Leveys 1500 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 900 | 1,65 | 2,38 | SRC 1509 | 4378005 | 5460 |
| 1200 | 2,43 | 2,82 | SRC 1512 | 4378017 | 5870 |
| 1350 | 2,82 | 3,11 | SRC 1513 | 4378021 | 6017 |
| 1500 | 3,21 | 3,27 | SRC 1515 | 4378027 | 6258 |
| 1800 | 3,99 | 3,72 | SRC 1518 | 4378037 | 6521 |
| 2100 | 4,77 | 4,16 | SRC 1521 | 4378049 | 6857 |
| 2400 | 5,55 | 4,61 | SRC 1524 | 4378063 | 7308 |
| 2700 | 6,33 | 5,06 | SRC 1527 | 4378071 | 7812 |
| 3000 | 7,11 | 5,50 | SRC 1530 | 4378081 | 8211 |

**Leveys 1800 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 900 | 2,08 | 2,93 | SRC 1809 | 4378009 | 5828 |
| 1200 | 3,04 | 4,12 | SRC 1812 | 4378025 | 6216 |
| 1350 | 3,52 | 4,70 | SRC 1813 | 4378031 | 6542 |
| 1500 | 3,99 | 5,01 | SRC 1815 | 4378039 | 6710 |
| 1800 | 4,95 | 5,90 | SRC 1818 | 4378057 | 7571 |
| 2100 | 5,90 | 6,79 | SRC 1821 | 4378067 | 7928 |
| 2400 | 6,86 | 7,69 | SRC 1824 | 4378075 | 8379 |
| 2700 | 7,81 | 8,58 | SRC 1827 | 4378085 | 9219 |
| 3000 | 8,77 | 9,47 | SRC 1830 | 4378093 | 9576 |
| 3300 | 9,72 | 10,37 | SRC 1833 | 4378103 | 9912 |
| 3600 | 10,67 | 11,26 | SRC 1836 | 4378111 | 10605 |

**Leveys 2100 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1200 | 3,64 | 4,85 | SRC 2112 | 4378035 | 6626 |
| 1350 | 4,21 | 5,50 | SRC 2113 | 4378043 | 6878 |
| 1500 | 4,77 | 5,85 | SRC 2115 | 4378051 | 7119 |
| 1800 | 5,90 | 6,85 | SRC 2118 | 4378069 | 7896 |
| 2100 | 6,93 | 7,85 | SRC 2121 | 4378079 | 8211 |
| 2400 | 8,16 | 8,85 | SRC 2124 | 4378089 | 9324 |
| 2700 | 9,29 | 9,85 | SRC 2127 | 4378097 | 9723 |
| 3000 | 10,14 | 10,85 | SRC 2130 | 4378107 | 10038 |
| 3300 | 11,39 | 11,78 | SRC 2133 | 4378119 | 11340 |
| 3600 | 12,52 | 12,78 | SRC 2136 | 4378129 | 11865 |

**Leveys 2400 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1200 | 4,25 | 5,40 | SRC 2412 | 4378047 | 7193 |
| 1500 | 5,55 | 6,40 | SRC 2415 | 4378065 | 7980 |
| 1800 | 6,86 | 7,40 | SRC 2418 | 4378077 | 8316 |
| 2100 | 8,16 | 8,41 | SRC 2421 | 4378091 | 9135 |
| 2400 | 9,46 | 9,41 | SRC 2424 | 4378101 | 9576 |
| 2700 | 10,77 | 10,41 | SRC 2427 | 4378115 | 10164 |
| 3000 | 11,91 | 11,41 | SRC 2430 | 4378123 | 11235 |
| 3300 | 13,21 | 12,41 | SRC 2433 | 4378133 | 12075 |
| 3600 | 14,52 | 13,41 | SRC 2436 | 4378141 | 12495 |

## Pakastehuone

**Leveys 1200 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 900 | 1,22 | 1,82 | SRF 1209 | 4378163 | 6510 |
| 1200 | 1,83 | 2,27 | SRF 1212 | 4378169 | 6752 |
| 1350 | 2,13 | 2,56 | SRF 1213 | 4378173 | 7025 |
| 1500 | 2,43 | 2,72 | SRF 1215 | 4378177 | 6878 |
| 1800 | 3,04 | 3,16 | SRF 1218 | 4378185 | 7245 |
| 2100 | 3,64 | 3,61 | SRF 1221 | 4378195 | 7697 |
| 2400 | 4,25 | 4,06 | SRF 1224 | 4378207 | 8211 |
| 2700 | 4,85 | 4,50 | SRF 1227 | 4378215 | 8547 |
| 3000 | 5,46 | 4,95 | SRF 1230 | 4378221 | 8957 |

**Leveys 1350 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 900 | 1,44 | 2,18 | SRF 1309 | 4378165 | 6605 |
| 1200 | 2,13 | 2,63 | SRF 1312 | 4378175 | 6993 |
| 1500 | 2,82 | 3,08 | SRF 1315 | 4378181 | 7245 |
| 1800 | 3,52 | 3,52 | SRF 1318 | 4378191 | 7560 |
| 2100 | 4,21 | 3,97 | SRF 1321 | 4378203 | 8033 |

**Leveys 1500 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 900 | 1,65 | 2,38 | SRF 1509 | 4378167 | 6678 |
| 1200 | 2,43 | 2,82 | SRF 1512 | 4378179 | 7056 |
| 1350 | 2,82 | 3,11 | SRF 1513 | 4378183 | 7235 |
| 1500 | 3,21 | 3,27 | SRF 1515 | 4378189 | 7455 |
| 1800 | 3,99 | 3,72 | SRF 1518 | 4378199 | 7718 |
| 2100 | 4,77 | 4,16 | SRF 1521 | 4378211 | 8085 |
| 2400 | 5,55 | 4,61 | SRF 1524 | 4378225 | 8631 |
| 2700 | 6,33 | 5,06 | SRF 1527 | 4378233 | 9083 |
| 3000 | 7,11 | 5,50 | SRF 1530 | 4378243 | 9492 |

**Leveys 1800 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 900 | 2,08 | 2,93 | SRF 1809 | 4378171 | 7025 |
| 1200 | 3,04 | 4,12 | SRF 1812 | 4378187 | 7424 |
| 1350 | 3,52 | 4,70 | SRF 1813 | 4378193 | 7739 |
| 1500 | 3,99 | 5,01 | SRF 1815 | 4378201 | 9797 |
| 1800 | 4,95 | 5,90 | SRF 1818 | 4378219 | 8820 |
| 2100 | 5,90 | 6,79 | SRF 1821 | 4378229 | 9240 |
| 2400 | 6,86 | 7,69 | SRF 1824 | 4378237 | 9671 |
| 2700 | 7,81 | 8,58 | SRF 1827 | 4378247 | 10406 |
| 3000 | 8,77 | 9,47 | SRF 1830 | 4378255 | 10920 |
| 3300 | 9,72 | 10,37 | SRF 1833 | 4378265 | 11550 |
| 3600 | 10,67 | 11,26 | SRF 1836 | 4378273 | 12180 |

**Leveys 2100 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1200 | 3,64 | 4,85 | SRF 2112 | 4378197 | 7875 |
| 1350 | 4,21 | 5,50 | SRF 2113 | 4378205 | 8117 |
| 1500 | 4,77 | 5,85 | SRF 2115 | 4378213 | 8348 |
| 1800 | 5,90 | 6,85 | SRF 2118 | 4378231 | 9209 |
| 2100 | 6,93 | 7,85 | SRF 2121 | 4378241 | 9387 |
| 2400 | 8,16 | 8,85 | SRF 2124 | 4378251 | 10710 |
| 2700 | 9,29 | 9,85 | SRF 2127 | 4378259 | 11025 |
| 3000 | 10,14 | 10,85 | SRF 2130 | 4378269 | 11760 |
| 3300 | 11,39 | 11,78 | SRF 2133 | 4378281 | 12705 |
| 3600 | 12,52 | 12,78 | SRF 2136 | 4378291 | 13125 |

**Leveys 2400 mm, korkeus 2100 mm**

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1200 | 4,25 | 5,40 | SRF 2412 | 4378209 | 8495 |
| 1500 | 5,55 | 6,40 | SRF 2415 | 4378227 | 9230 |
| 1800 | 6,86 | 7,40 | SRF 2418 | 4378239 | 10007 |
| 2100 | 8,16 | 8,41 | SRF 2421 | 4378253 | 10448 |
| 2400 | 9,46 | 9,41 | SRF 2424 | 4378263 | 10815 |
| 2700 | 10,77 | 10,41 | SRF 2427 | 4378277 | 11655 |
| 3000 | 11,91 | 11,41 | SRF 2430 | 4378285 | 12285 |
| 3300 | 13,21 | 12,41 | SRF 2433 | 4378295 | 13125 |
| 3600 | 14,52 | 13,41 | SRF 2436 | 4378303 | 15120 |

# METOS-KYLMÄ- JA PAKASTEHUONEET

## Kylmähuone

***Leveys 2700 mm, korkeus 2100 mm***

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1200 | 4,85 | 5,96 | SRC 2712 | 4378055 | 7718 |
| 1500 | 6,33 | 6,96 | SRC 2715 | 4378073 | 8211 |
| 1800 | 7,81 | 7,96 | SRC 2718 | 4378087 | 9125 |
| 2100 | 9,29 | 8,96 | SRC 2721 | 4378099 | 9618 |
| 2400 | 10,77 | 9,96 | SRC 2724 | 4378117 | 10133 |
| 2700 | 11,87 | 11,61 | SRC 2727 | 4378127 | 11130 |
| 3000 | 13,56 | 12,72 | SRC 2730 | 4378137 | 12180 |
| 3300 | 15,04 | 13,83 | SRC 2733 | 4378145 | 12495 |
| 3600 | 16,52 | 14,94 | SRC 2736 | 4378151 | 12810 |

***Leveys 3000 mm, korkeus 2100 mm***

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1200 | 5,46 | 6,51 | SRC 3012 | 4378061 | 8159 |
| 1500 | 7,11 | 7,51 | SRC 3015 | 4378083 | 8747 |
| 1800 | 8,77 | 8,51 | SRC 3018 | 4378095 | 9408 |
| 2100 | 10,42 | 9,51 | SRC 3021 | 4378109 | 9818 |
| 2400 | 11,91 | 11,05 | SRC 3024 | 4378125 | 11340 |
| 2700 | 13,56 | 12,16 | SRC 3027 | 4378139 | 12180 |
| 3000 | 15,22 | 13,27 | SRC 3030 | 4378149 | 12390 |
| 3300 | 16,87 | 14,38 | SRC 3033 | 4378155 | 13230 |
| 3600 | 18,52 | 15,49 | SRC 3036 | 4378159 | 13335 |

***Leveys 3300 mm, korkeus 2100 mm***

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 | 9,72 | 9,07 | SRC 3318 | 4378105 | 9734 |
| 2100 | 11,39 | 10,50 | SRC 3321 | 4378121 | 11235 |
| 2400 | 13,21 | 11,61 | SRC 3324 | 4378135 | 12075 |
| 2700 | 15,04 | 12,72 | SRC 3327 | 4378147 | 12390 |
| 3000 | 16,87 | 13,83 | SRC 3330 | 4378157 | 13230 |

***Leveys 3600 mm, korkeus 2100 mm***

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Kylmähuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 | 10,67 | 9,62 | SRC 3618 | 4378113 | 10217 |
| 2100 | 12,52 | 11,05 | SRC 3621 | 4378131 | 11550 |
| 2400 | 14,52 | 12,16 | SRC 3624 | 4378143 | 12285 |
| 2700 | 16,52 | 13,27 | SRC 3627 | 4378153 | 12915 |
| 3000 | 18,52 | 14,38 | SRC 3630 | 4378161 | 13335 |

## Pakastehuone

***Leveys 2700 mm, korkeus 2100 mm***

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1200 | 4,85 | 5,96 | SRF 2712 | 4378217 | 8946 |
| 1500 | 6,33 | 6,96 | SRF 2715 | 4378235 | 9419 |
| 1800 | 7,81 | 7,96 | SRF 2718 | 4378249 | 10343 |
| 2100 | 9,29 | 8,96 | SRF 2721 | 4378261 | 10815 |
| 2400 | 10,77 | 9,96 | SRF 2724 | 4378279 | 11760 |
| 2700 | 11,87 | 11,61 | SRF 2727 | 4378289 | 12495 |
| 3000 | 13,56 | 12,72 | SRF 2730 | 4378299 | 13440 |
| 3300 | 15,04 | 13,83 | SRF 2733 | 4378307 | 15120 |
| 3600 | 16,52 | 14,94 | SRF 2736 | 4378313 | 15435 |

***Leveys 3000 mm, korkeus 2100 mm***

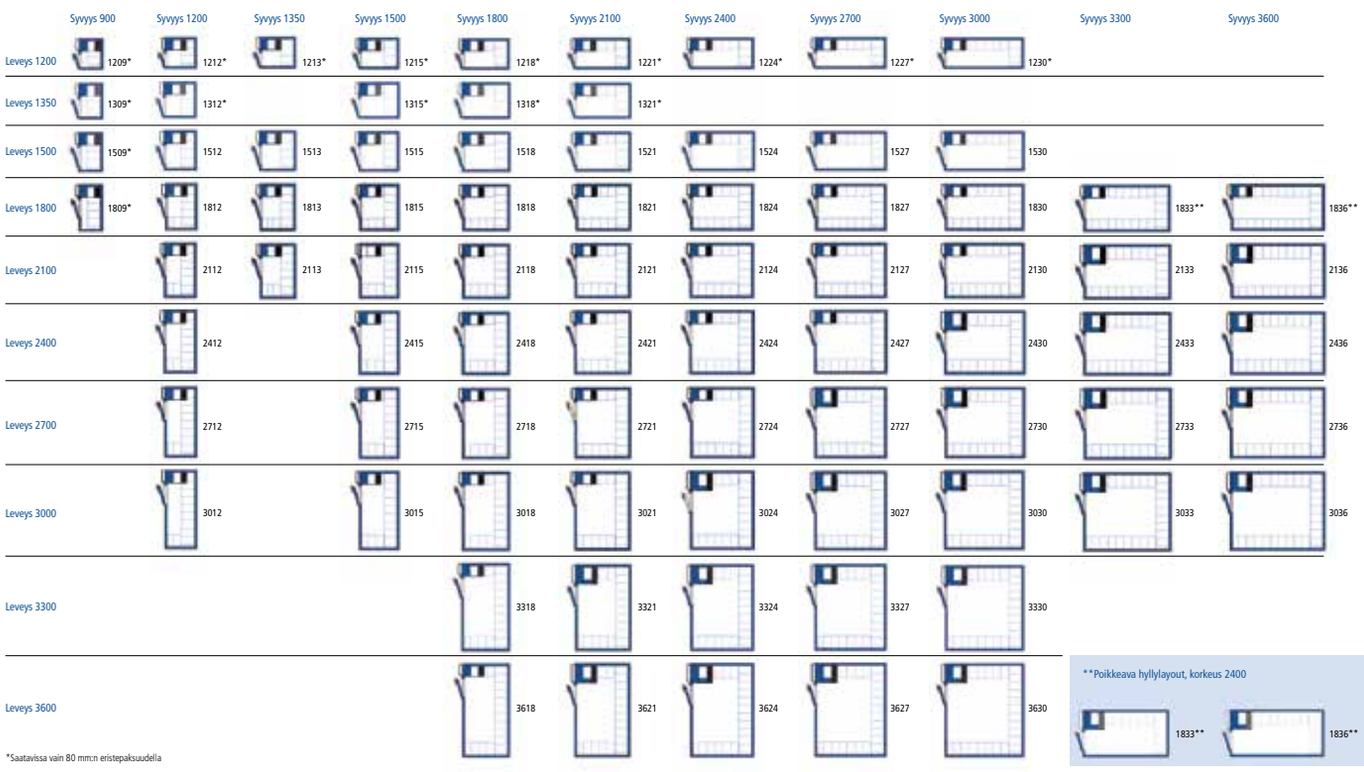
| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1200 | 5,46 | 6,51 | SRF 3012 | 4378223 | 9398 |
| 1500 | 7,11 | 7,51 | SRF 3015 | 4378245 | 9954 |
| 1800 | 8,77 | 8,51 | SRF 3018 | 4378257 | 10710 |
| 2100 | 10,42 | 9,51 | SRF 3021 | 4378271 | 11550 |
| 2400 | 11,91 | 11,05 | SRF 3024 | 4378287 | 12705 |
| 2700 | 13,56 | 12,16 | SRF 3027 | 4378301 | 13440 |
| 3000 | 15,22 | 13,27 | SRF 3030 | 4378311 | 14595 |
| 3300 | 16,87 | 14,38 | SRF 3033 | 4378317 | 15750 |
| 3600 | 18,52 | 15,49 | SRF 3036 | 4378321 | 15960 |

***Leveys 3300 mm, korkeus 2100 mm***

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 | 9,72 | 9,07 | SRF 3318 | 4378267 | 11340 |
| 2100 | 11,39 | 10,50 | SRF 3321 | 4378283 | 12285 |
| 2400 | 13,21 | 11,61 | SRF 3324 | 4378297 | 13125 |
| 2700 | 15,04 | 12,72 | SRF 3327 | 4378309 | 14910 |
| 3000 | 16,87 | 13,83 | SRF 3330 | 4378319 | 15750 |

***Leveys 3600 mm, korkeus 2100 mm***

| Syvyys | Tilavuus | Hyllyala | Pakastehuone | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| 1800 | 10,67 | 9,62 | SRF 3618 | 4378275 | 11760 |
| 2100 | 12,52 | 11,05 | SRF 3621 | 4378293 | 12915 |
| 2400 | 14,52 | 12,16 | SRF 3624 | 4378305 | 14910 |
| 2700 | 16,52 | 13,27 | SRF 3627 | 4378315 | 15540 |
| 3000 | 18,52 | 14,38 | SRF 3630 | 4378323 | 15960 |




*Saatavissa vain 80 mm:n eristepaksuudella




metos

# Astianpesu






metos

# METOS MASTER DUPLA 37 -LASINPESUKONE



Metos Master Dupla 37

**Metos Master Dupla 37** on suunniteltu lasien ja kahviastioiden pesuun. Korikoko on 370x370 mm ja lasin maksimikorkeus on 290 mm. Pieni, mutta tehokas lasinpesukone esimerkiksi baareihin, kahviloihin ja kioskeihin.

Koneessa on yksi kahden minuutin pesuohjelma ja sen kapasiteetti on noin 30 koria tunnissa. Pesu- ja huuhteluvarret on suunniteltu erityisesti lasien ja lautasten pesuun. Koneen suodattimet ovat ruostumatonta terästä. Pesukone liitetään lämpimään veteen. Täysin eristetty kone pitää pintalämpötilan ja äänenpainetason matalana. Kone on pieni (korkeus vain 680 mm), joten se voidaan asentaa kätevästi esim. pöytätason päälle.

***Metos Master Dupla 37***
- *lasien/kuppien pesuun*
- *elektromekaaninen*
- *yksi pesuohjelma*



*370x370 mm peruskori kupeille ja laseille. Korit ovat muovitettua teräslankaa.*

| ***Metos Master*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *MM Dupla 37* | *4246013* | *430x490x680* | *230V1~ 2,8 kW 16A* | *1754* |
| *MM Dupla 37PS* | *4246011* | *430x490x680* | *230V1~ 2,8 kW 16A* | *1985* |

*PS=tyhjennyspumppumalli*

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Pesuaineannostelija* | *4158277* | *Nestemäiselle pesuaineelle* | *284* |
| *Peruskori 370x370* | *4197169* | *Sis. kahvilautastelineen ja välinesuppilon* | *71* |

*Koneen mukana tulee huuhteluaineannostelija, kaksi peruskoria, yksi välinesuppilo ja yksi kahvilautasteline. Lisävarusteena koneeseen on saatavissa pesuaineannostelija, tyhjennyspumppu, teräskudosvahvisteinen liitäntäletku ja lisäkoreja.*

*Asennuskuva sivulla 574.*

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

# METOS DWASH 50 -ASTIANPESUKONE



Metos Dwash 50

***Metos DWASH 50***
- *elektromekaaninen*
- *eristetty luukku*
- *yksi pesuohjelma*
- *korikoko 500x500*
- *yksivaiheinen, pistotulppaliitäntä*

**Metos DWASH 50** on luotettava ammattikeittiökäyttöön suunniteltu perusmallinen pöydänalusastianpesukone. Koneen kapasiteetti on 1 kori 2 minuutissa.

Tankki- ja huuhtelulämpötilan merkkivalo kertoo, kun kone on valmis pesemään astioita. Ohjelma käynnistyy pesupainikkeesta. Koneiden hygieeninen rst-rakenne ja altaan pyöristetyt nurkat helpottavat koneen puhtaana pitämistä. Helposti irrotettavat pesu- ja huuhteluvarret on tarvittaessa helppo puhdistaa päätytulpan kautta.

Mikäli koneen tyhjennystä ei voida liittää lattiakaivoon on tilattava tyhjennyspumpullinen Metos DWASH 50PS. Tällöin pesuveden tyhjennys liitetään pesupöydän altaan viemäröintiin.

Altaan tilavuus on 29 litraa. Astian maksimikorkeus 320 mm. Kone liitetään kuumaan veteen ja siinä on yksivaiheinen pistotulppaliitäntä.

| ***Metos Master*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Boileri*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *MM Dwash50* | *4246046* | *590x600x850* | *2,8 kW* | *230V1N~ 3,2kW 16A* | *1550* |
| *MM Dwash 50 PS* | *4246047* | *590x600x850* | *2,8 kW* | *230V1N~ 3,2kW 16A* | *1660* |

*PS=tyhjennyspumppumalli*

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Pesuaineannostelija* | *4158277* | *Nestemäiselle pesuaineelle* | *284* |
| *Jalusta MM* | *4158871* | *590x535x500 mm* | *305* |
| *Paineenkorotuspumppu* | *4197213* | *tilattava yhdessä koneen kanssa* | *247* |

*Pesukoneen toimitus sisältää tulovesiletkun (muovia), huuhteluaineannostelijan, lautaskorin, lasikorin ja aterinsuppilon. Lisävarusteena koneeseen on saatavissa jalusta, lisäkorit, kalusteet, esipesusuihku, pesuaineannostelija nestemäiselle pesuaineelle, paineenkorotuspumppu.*

*Asennuskuva sivulla 574.*

# METOS MASTER AQUA 50- JA 80T -ASTIANPESUKONE

***Metos Master Aqua 50***
- *elektromekaaninen*
- *katto ja luukku eristetty*
- *kaksi pesuohjelmaa*
- *myös yksivaiheinen mono-versio (monossa yksi pesuohjelma)*

***Metos Master Aqua 80T***
- *elektroninen*
- *katto ja luukku eristetty*
- *neljä pesuohjelmaa*
- *korkea ergonomiamalli*
- *myös kattiloiden pesuun*



*Metos Master Aqua 50*



*Metos Master Aqua 80T*

**Metos Master Aqua** -astianpesukoneet on suunniteltu vaativaan suurkeittiö- ja ravintolakäyttöön. Metos Master Aqua -astianpesukoneen ympärille voit helposti rakentaa pieneen baariin tai päiväkotiin soveltuvan astianpesujärjestelmän käyttämällä yhteensopivia pöytiä, vaunuja ja muita kalusteita.

Metos Master Aqua 50 on sähkömekaaninen perusastianpesukone vaativaan käyttöön. Käyttöpaneeli on selkeä ja konetta on helppo käyttää. Tankki- ja huuhtelulämpötilan merkkivalo kertoo, kun kone on valmis pesemään astioita. Ohjelma käynnistyy pesupainikkeesta. Koneessa on kaksi pesuohjelmaa. Koneen mono-versio sopii paikkoihin, joissa 3-vaihevirtaa ei ole saatavilla. Mono-versiossa on yksi pesuohjelma. MM Aqua 50 voidaan asentaa lisävarusteena saatavalle jalustalle tai vapaasti lattialle pöydän alle tai sen viereen.
MM Aqua 80T on korotettu ergonominen malli, jossa pesutilakin on korkeampi. Myös kattiloiden pesu on mahdollista tehokkaan pesupumpun ansiosta. Koneessa on 1, 1.5, 2 ja 3 minuutin pesuohjelmat. Loppuhuuhtelun lämpötila varmistetaan thermostop -toiminnolla.

Koneiden katto ja luukku ovat eristettyjä. Näin pintalämpötila ja äänenpainetaso on saatu matalammaksi. Hygieeninen rst-rakenne ja altaan pyöristetyt nurkat helpottavat koneen puhtaana pitämistä. Helposti irrotettavat pesu- ja huuhteluvarret on tarvittaessa helppo puhdistaa päätytulpan kautta. Altaan tilavuus on 29 litraa.

Työskentelyä helpottavat esipesupöytä, esipesusuihku ja korivaunut. Lisävarusteena on saatavana vakiomittainen esipesupöytä tai kalusteen voi teettää omien mittojen mukaan. Kohteisiin, joissa koneen tyhjennystä ei voida liittää lattiakaivoon, sopivat tyhjennyspumpulliset mallit (taulukossa PS-merkintä). Näissä malleissa pesuveden tyhjennys liitetään pesupöydän altaan viemäröintiin. Pesukone liitetään lämpimään veteen.



| *Metos Master* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Boileri* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *MM Aqua 50* | *4246020* | *590x600x850* | *4,5 kW* | *400V3N~ 5,15kW 16A* | *2342* |
| *MM Aqua 50 PS* | *4246021* | *590x600x850* | *4,5 kW* | *400V3N~ 5,15kW 16A* | *2478* |
| *MM Aqua 50 Mono* | *4246018* | *590x600x850* | *2,8 kW* | *230V1~ 3,45kW 16A* | *2184* |
| *MM Aqua 50 PS 230V1N* | *4246025* | *590x600x850* | *3,0 kW* | *230V1N~ 3,7kW 16A* | *2531* |
| *MM Aqua 80T* | *4246049* | *590x600x1290* | *6,0 kW* | *400V3N~ 6,9kW 16A* | *3123* |
| *MM Aqua 80T PS* | *4246050* | *590x600x1290* | *6,0 kW* | *400V3N~ 6,9kW 16A* | *3123* |

*PS=tyhjennyspumppumalli*

| *Lisävarusteet* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Pesuaineannostelija* | *4158277* | *Nestemäiselle pesuaineelle* | *284* |
| *Jalusta MM* | *4158871* | *590x535x500 mm* | *305* |
| *Paineenkorotuspumppu* | *4197213* | *tilattava yhdessä koneen kanssa* | *247* |

*Pesukoneen toimitus sisältää tulovesiletkun (muovia), huuhteluaineannostelijan, lautaskorin, lasikorin ja aterinsuppilon. Lisävarusteena koneeseen on saatavissa jalusta, lisäkorit, kalusteet, esipesusuihku, pesuaineannostelija nestemäiselle pesuaineelle, paineenkorotuspumppu.*

*Asennuskuva sivulla 575-576.*

# METOS MASTER LUX 60EL -ASTIANPESUKONE



***Metos Master Lux 60EL***
- *elektroninen*
- *kokonaan eristetty*
- *neljä pesuohjelmaa*
- *diagnostiikkatoiminto*
- *loppuhuuhtelun lämpötila varmistetaan*

**Metos Master Lux 60EL** -pöydänalusastianpesukoneet on suunniteltu vaativaan suurkeittiö- ja ravintolakäyttöön. Metos Master Lux 60EL -astianpesukoneen ympärille voit helposti rakentaa pieneen baariin tai päiväkotiin soveltuvan astianpesujärjestelmän käyttämällä yhteensopivia pöytiä, vaunuja ja muita kalusteita.

Metos Master Lux 60EL on vaativan käyttäjän elektroninen pöydänaluskone. Koneessa on omavalvontaa helpottava diagnoositoiminto, joka valvoo toimintaa ja ilmoittaa virheistä. Loppuhuuhtelun lämpötila varmistetaan thermostop -toiminnolla. Täysin eristetty kone pitää äänenpainetason alhaalla ja pintalämpötilat matalana. Koneessa on helppokäyttöinen digitaalinen ohjauspaneeli, joka kertoo pesuvaiheen. Koneessa on neljä pesuohjelmaa, 1/2/3/5 minuutin ohjelmat.

Koneen rst-rakenne ja pyöristetyt, saumattomat yksityiskohdat (tankki, korijohteet ja ovi) helpottavat koneen puhtaanapitoa. Helposti irrotettavat pesuvarret on tarvittaessa helppo puhdistaa. Altaan tilavuus on 16,5 litraa.

Metos Master Lux 60EL -astianpesukone voidaan asentaa lisävarusteena saatavalle jalustalle tai vapaasti lattialle pöydän alle tai sen viereen. Työskentelyä helpottavat esipesupöytä, esipesusuihku ja korivaunut. Lisävarusteena on saatavana vakiomittainen esipesupöytä tai kalusteen voi teettää omien mittojen mukaan. 6 kW -mallit voidaan liittää kylmä- tai lämminvesiliitäntään (taulukossa CW-merkintä). Kohteisiin, joissa koneen tyhjennystä ei voida liittää lattiakaivoon, sopivat tyhjennyspumpulliset mallit (taulukossa PS-merkintä). Näissä malleissa pesuveden tyhjennys liitetään pesupöydän altaan viemäröintiin.



*Helposti puhdistettava muotoon prässätty tankki, sakka-astia ja korijohteet. Pesuvarret ovat helposti irrotettavissa puhdistusta varten. Rungon lisäksi myös luukussa on tehokas ääni- ja lämpöeristys. Tukeva jousikevennetty luukku on helppo avata ja sulkea.*

| ***Metos Master*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Boileri*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *MM Lux 60EL* | *4246028* | *600x610x850* | *4,5 kW* | *230V1~ 5,15 kW 16A* | *3014* |
| *MM Lux 60EL PS* | *4246029* | *600x610x850* | *4,5 kW* | *230V1~ 5,15 kW 16A* | *3339* |
| *MM Lux 60EL CW* | *4246030* | *600x610x850* | *6 kW* | *400V3~ 6,65 kW 16A* | *3003* |
| *MM Lux 60EL PS CW* | *4246031* | *600x610x850* | *6 kW* | *400V3~ 6,65 kW 16A* | *3192* |

*PS=tyhjennyspumppumalli*

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Jalusta MM* | *4158871* | *590x535x500* | *305* |
| *Paineenkorotuspumppu* | *4197213* | *tilattava yhdessä koneen kanssa* | *247* |

*Pesukoneen toimitus sisältää: tulovesiletkun (muovia), pesuaineannostelijan nestemäiselle pesuaineelle, huuhteluaineannostelijan, lautaskorin, lasikorin ja aterinsuppilon. Lisävarusteena koneeseen on saatavissa jalusta, lisäkorit, kalusteet, esipesusuihku, paineenkorotuspumppu ja teräskudosvahvisteinen liitäntäletku.*

*Asennuskuva sivulla 575.*



*Merkkivalot kertovat koneen eri toimintavaiheet ja lämpötilat. Koneessa vakiovarusteena diagnostiikkatoiminto ja loppuhuuhtelun lämpötilakontrolli. Koneen pesuohjelmien pituudet ovat 1, 2, 3 ja 5 min.*

# METOS MASTER PREMIUM 50 -ASTIANPESUKONE



***Metos Master Premium 50***
- *elektroninen*
- *kokonaan eristetty*
- *kuusi pesuohjelmaa*
- *diagnostiikka- ja energiansäästötoiminnot*
- *likaisinta vettä poistetaan altaan pohjalta*
- *loppuhuuhtelun lämpötila varmistetaan*



*Astianpesukoneen toimitus sisältää paineenkorotus-pumpun ja tyhjennyspumpun.*

**Metos Master Premium 50** on Metos Master -malliston huipputason astianpesukone kohteisiin, joissa vaaditaan ensiluokkaista lasien pesutulosta kuin myös korkeata hygieniaa vaativiin kohteisiin.

Metos Master Premium -astianpesukoneessa on helppokäyttöinen digitaalinen ohjauspaneeli, joka on tehdasasetukseltaan suomenkielinen. Kielisyys on haluttaessa helppo vaihtaa. Ohjauspaneelin Start-painike kertoo eri värein koneen pesuvaiheista.

Koneessa on kuusi pesuohjelmaa; neljä normaalilla huuhtelulla (1 / 1,5 / 2 / 3 minuutin ohjelmat) ja kaksi Clean Water -ohjelmalla (3 / 6 minuuttia). Huuhtelun Plus-tekniikka ottaa huuhteluveden ensin välitankin kautta boileriin, jonka jälkeen huuhteluvesi suihkutetaan huuhtelupumpun avulla astioille. Näin vesimäärä, huuhteluveden lämpö ja paine ovat aina optimaaliset. Normaalissa pesussa altaan pesuvesi vaihtuu huuhteluveden verran. Clean water -ohjelmassa pesutankin vesi vaihdetaan kokonaan, huuhteluvettä käytetään tällöin 7 litraa/kori ja myös pesu tapahtuu puhtaalla vedellä. Clean Water -ohjelmalla saadaan täydellinen pesutulos esim. viinilaseille, vaikka välillä pestäisiin likaisia ruokailuastioita.

Metos Master Premium 50 -astianpesukoneessa on omavalvontaa helpottava diagnoositoiminto, joka valvoo koneen toimintaa ja ilmoittaa virheistä. Astianpesukone on varustettu Smart Drain -tekniikalla, jossa pesukoneesta poistetaan aina likaisinta vettä pesualtaan pohjalta, ei puhdasta vettä pinnalta ylivuotoputken kautta. Näin pesuvesi pysyy aina mahdollisimman puhtaana. Loppuhuuhtelun lämpötila varmistetaan Thermostop -toiminnolla.

Täysin eristetty kone pitää äänenpainetason alhaalla ja pintalämpötilat matalana. Syvävetotekniikalla tehty saumaton allas sekä altaan pyöristetyt nurkat helpottavat koneen puhdistusta ja parantavat hygieniaa. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pesuvarret on tarvittaessa helppo irrottaa puhdistusta varten. Altaan tilavuus on 10 litraa.

Premium 50DA on varustettu automaattisella vedenpehmentimellä. Suolatankin täytölle on oma merkkivalo. Premium 50HR on varustettu lämmöntalteenotolla, joka esilämmittää tulevan kylmän veden koneen tuottamalla lämmöllä (kylmävesiliitäntä). Sähkön säästö lämmöntalteenotolla voi olla jopa 35%. Lisäksi huonelämpötila laskee ja höyryn sekä kosteuden määrä vähenee.

Metos Master Premium 50 -astianpesukoneissa on M-POWER -monijänniteliitäntä, jolloin käyttöjännitteen vaihto onnistuu kytkentää muuttamalla.




***Multi-Cromatic Start -painike:***
- *Valkoinen: ohjelmointi*
- *Punainen: täyttö ja lämmitys*
- *Vilkkuva punainen: hälytykset*
- *Vihreä: valmiina pesuun*
- *Vilkkuva vihreä ja sininen: Pesu valmis*
- *Sininen: pesuohjelma käynnissä*
- *Vilkkuva valkoinen: Boilerin tyhjennys*

| *Metos Master* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Boileri* | *Sähköliitäntä** | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *Premium 50* | *4246480* | *600x610x850* | *6 kW* | *400V3N 6,7 kW 16A / 230V1N 6,7 kW 16A* | *3591* |
| *Premium 50DA* | *4246481* | *600x610x850* | *6 kW* | *400V3N 6,7 kW 16A / 230V1N 6,7 kW 16A* | *3728* |
| *Premium 50HR* | *4246484* | *600x610x850* | *6 kW* | *400V3N 6,7 kW 16A / 230V1N 6,7 kW 16A* | *4284* |
| *Premium 50HR DA* | *4246485* | *600x610x850* | *6 kW* | *400V3N 6,7 kW 16A / 230V1N 6,7 kW 16A* | *4553* |

**Astianpesukone on varustettu M-Power monijänniteliitännällä, käyttöjännite voidaan vaihtaa kytkentää muuttamalla DA-mallissa vedenpehmennin, HR-mallissa lämmöntalteenotto*

*Pesukoneen toimitus sisältää: pesu- ja huuhteluaineannostelijan, paineenkorotuspumpun, tyhjennyspumpun, huuhtelupumpun, lautaskorin, lasikorin ja aterinsuppilon.*

*Asennuskuva sivulla 577.*

# METOS WD-4S -ASTIANPESUKONE



HUIPPULUOKAN PESUTULOS!

***Metos WD-4S***
- *elektroninen*
- *kokonaan eristetty*
- *kolme pesuohjelmaa*
- *varoitus alhaisesta lämpötilasta*
- *loppuhuuhtelun lämpötilan varmistus*
- *itsepuhdistusohjelma*
- *diagnostiikkatoiminto*
- *erillinen lasinpesumalli*

***Laadukas design***
*– yksinkertainen ja funktionaalinen muotoilu rosteria ja karkaistua lasia*
***Täydellinen pesutulos – joka kerta***
*– laite kontrolloi aina pesulämpötilan ja vesimäärän*
*– huuhtelun alussa pesuvarret tyhjenevät likaisesta pesuvedestä, jotta pesuvettä ei tipu puhtaiden astioiden päälle*
*– RST-pesuvarret muotoiltu pesemään joka millimetrin astioista*
***Korkea hygieniataso***
*– itsepuhdistusohjelma 85°C vedellä*
*– luukun voi jättää kuivumisasentoon raolleen, että sisäosa pääsee kuivumaan*
***Pieni ja tehokas***
*– pesee kaiken likaisista lautasista ohuisiin laseihin*
***Isompi kuin uskoisi***
*– voidaan pestä myös tarjottimet ja GN1/1-astiat*
***Pikapesu***
*– kapasiteetti jopa 50 koria tunnissa*
***Hiljainen***
*– hiljainen ääni parantaa työympäristöä*
***Smart Display -näyttö***
*– tyylikäs ja opastava näyttö karkaistua lasia*
***Helppo huoltaa***
*– huolto tapahtuu etupuolelta*
***Tyhjennyspumppu vakiona***
*– nopea vedenvaihto napin painalluksella*

**Metos WD-4S** on pohjoismaista laatua; varma ja monipuolinen pöydänalus-astianpesukone vaativaan suurkeittiö- ja ravintolakäyttöön. Rakenne on helposti puhtaana pidettävää ruostumatonta terästä. Metos WD-4S -koneet ovat tehokkaasti ääni- ja lämpöeristettyjä. Koneen toimintoja valvoo elektroninen ohjausjärjestelmä.



*Smart Display -näyttö kertoo värein pesun vaiheesta ja äänimerkki ilmoittaa, kun pesuohjelma on valmis.*

**Metos WD-4S helpottaa omavalvonnan toteuttamista ja takaa hygienian.** Valittu ohjelma, pesu- ja huuhtelulämpötila sekä ohjelman vaihe näkyvät koneen paneelista. Äänimerkki ilmoittaa kun pesu on valmis. Koneessa on kolme pesuohjelmaa, joiden pesu- ja huuhteluajat ovat omien tarpeiden mukaan ohjelmoitavissa (tehdasasetus: 1,2 / 2,4 ja 4,2 minuuttia, Glass-malleissa 1,2 / 1,2 / 2,2 min). Myös huuhtelulämpötilat voidaan asettaa ohjelmakohtaisesti. Näin voidaan huomioida esim. hienot, lämpötilan vaihteluille herkät lasit ja posliinit. Jos huuhteluveden lämpötila laskee alle asetusarvon, kone jatkaa astioiden pesua, kunnes huuhteluveden lämpötila on saavutettu. Kone ilmoittaa liian alhaisesta pesuveden lämpötilasta ja kiinni olevista lämminvesihanoista. Koneen muistista voidaan lukea pestyjen korien yhteismäärä päivittäin ja koko käytön ajalta. Koneessa on itsepuhdistusohjelma, joka huuhtelee ja desinfioi sisätilan 85-asteisella huuhteluvedellä. Altaan tilavuus on 20 litraa.

Metos WD-4S on vakiona 3-vaiheinen, mutta voidaan asennusvaiheessa muuttaa 1-vaiheiseksi. Tällöin koneen liitäntäteho on 3,55kW ja kapasiteetti noin 30 koria/tunnissa.



*Metos WD-4S:n pesuvarret ovat ruostumatonta terästä. Huuhtelun alussa pesuvarret tyhjenevät likaisesta pesuvedestä, jotta pesuvettä ei tipu puhtaiden astioiden päälle. Altaan pohjalla on kaksi siivilää.*

| Metos | Koodi | Mitat mm | Boileri | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| WD-4S Basic | 4158228 | 600x600x820 | 4,2 kW | 400V3N~ 4,95kW 10A | 4184 |
| WD-4S Basic BT | 4158229 | 600x600x820 | 4,2 kW | 400V3N~ 4,95kW 10A | 4415 |
| WD-4S Glass | 4158230 | 600x600x820 | 4,2 kW | 400V3N~ 4,95kW 10A | 4184 |
| WD-4S Glass BT | 4158231 | 600x600x820 | 4,2 kW | 400V3N~ 4,95kW 10A | 4263 |

*Glass= lasinpesukone BT=välitankki*

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Jalusta korijohteilla | 4158236 | 599x595x490 | 481 |
| Jalusta kaapilla | 4158234 | 599x595x490 | 653 |

*Toimituksessa on mukana pesu- ja huuhteluaineannostelija, tyhjennyspumppu, allassiivilät 2 kpl, lautas-, kuppi- ja välinekori, Glass-malleissa muiden korien sijaan lasinpesukori. Lisävarusteet: jalusta korijohteilla tai kaapilla.*

*Asennuskuva sivulla 577.*



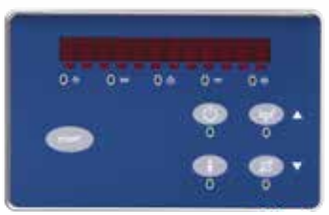

metos

# METOS MASTER HOOD 130S-, 110- JA 800 -ASTIANPESUKONEET



*Metos Master Hood -astianpesukoneiden ympärille voit suunnitella mieleisesi pesuosaston Metoksen astianpesupöydistä ja tarvikkeista. Kuvassa esipesupöytä 1200 mm sakka-astialla ja kuivausrata MM 70B.*

*Lisää pöytiä sivulla 404.*



*Metos Master Hood 130S -koneessa on selkeä digitaalinen käyttöpaneeli.*



*Pyöreäreunainen allas, irrotettavat sihdit ja pesuvarret on helppo pitää puhtaana. Sihdissä on lisäksi erillinen suuri sakka-astia. MM Hood 800:ssa sihdit ovat lisävaruste.*

**Metos Master Hood 130S, 110 ja 800** ovat hyvin viimeisteltyjä, käyttäjäystävällisiä ja tehokkaita kupumallisia astianpesukoneita kovaan käyttöön. Niiden jousikevennetty kupu on kevyt nostaa ja laskea. Metos Master Hood 130S on saatavana myös automaattisella kuvunnostolla (Lift-malli).

Metos Master Hood 130S -koneessa on viisi pesuohjelmaa, joiden pituudet ovat 50/90/120/180/300 sekuntia. Pesu käynnistyy aina automaattisesti kuvun sulkemisella. Koneessa on tehokas lämpö- ja äänieristys, joka tekee työympäristöstä miellyttävän. Metos Master Hood 130S -koneessa on myös ns. taukotoiminto. Tällöin kone on valmiustilassa kupu suljettuna odottamassa tiskiä. Omavalvonnan helpottamiseksi huuhteluohjelma käynnistyy vasta kun oikea huuhtelulämpötila on saavutettu. Käyttöpaneelissa on erilliset näytöt pesu- ja huuhteluveden lämpötiloille. Suureen, korkealle avautuvaan (410 mm) pesutilaan mahtuu hyvin myös GN1/1-astia. Allastilavuus on 42 litraa. Koneen energiansäästötoiminto laskee boilerin lämpötilaa pesutaukojen aikana.
Koneen diagnostiikkaohjelma seuraa koneen toimintaa koko ajan ja hälyttää mahdollisista virhetilanteista. Koneen ulkopinnat, pyöreäreunainen pesuallas, sihdit ja tukkeutumattomat pesuvarret on helppo puhdistaa. Tehokas pumppu on pystyasennossa, joten se tyhjenee, kun allas tyhjennetään. Koneen rakenne ja pyörivät pesu- ja huuhteluvarret ovat ruostumatonta terästä.

Metos Master Hood 110 ja 800 ovat luotettavia sähkömekaanisia astianpesukoneita. Hood 110:ssä on kaksi pesuohjelmaa, 60 ja 120 sekuntia, Hood 800:ssa 50 ja 180 sekunnin ohjelmat. Pesu käynnistyy aina automaattisesti kuvun sulkemisella. Suureen, korkealle avautuvaan (410 mm) pesutilaan mahtuu hyvin myös GN1/1-astia. Allastilavuus on 30 litraa.

# METOS MASTER HOOD 130S-, 110- JA 800 -ASTIANPESUKONEET

***Metos Master Hood 130S***



***Metos Master Hood 130S***
- *elektroninen*
- *kokonaan eristetty*
- *viisi pesuohjelmaa*
- *70/40/30/20/12 koria tunnissa*
- *loppuhuuhtelun lämpötila varmistetaan*
- *energiansäästötoiminto*
- *diagnostiikkatoiminto*
- *taukotoiminto*

***Metos Master Hood 110***



***Metos Master Hood 110***
- *elektromekaaninen*
- *eristämätön*
- *kaksi pesuohjelmaa*
- *70/30 koria tunnissa*

***Metos Master Hood 800***



***Metos Master Hood 800***
- *elektromekaaninen*
- *kaksi pesuohjelmaa*
- *46/20 koria tunnissa*
- *eristämätön*
- *tankin sihdit ovat lisävaruste*

| ***Metos Master*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Boileri*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *MM Hood 130S* | *4246460* | *650/(720)x730/(805)x1450/1880* | *9 kW* | *400V3N~ 10,5 kW 20A* | *4361* |
| *MM Hood 130S Lift* | *4246462* | *650/(720)x730/(805)x1450/1880* | *9 kW* | *400V3N~ 10,5 kW 20A* | *5269* |
| *MM Hood 110* | *4246061* | *650/(720)x730/(805)x1450/1880* | *9 kW* | *400V3N~ 10,1 kW 20A* | *3625* |
| *MM Hood 800* | *4246060* | *650/(720)x730/(805)x1450/1880* | *6 kW* | *400V3N~ 6,9 kW 16A* | *3297* |

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Pesuaineannostelija MM Hood* | *4158277* | *284* |
| *Paineenkorotuspumppu MM Hood* | *4197927* | *252* |
| *Tyhjennyspumppu MM Hood* | *4197935* | *352* |
| *Sihdit Hood 800* | *4197936* | *189* |

*Asennuskuva sivulla 578.*

*Pesukoneen toimitus sisältää: huuhteluaineannostelijan, 2 astiakoria, 1 lasikori ja 2 aterinsuppiloa. Lisävarusteena koneeseen on saatavissa pesuaineannostelija, paineenkorotuspumppu ja tyhjennyspumppu, MM Hood 800 -koneessa myös tankin sihdit ovat lisävaruste.*

KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!

| ***Flat pack -kalusteet MM Hood -astianpesukoneille*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Esipesupöytä MM O-V ylivuotoputkella* | *4552421* | *1200x730x850* | *935* |
| *Esipesupöytä MM V-O ylivuotoputkella* | *4552420* | *1200x730x850* | *919* |
| *Esipesupöytä MM O-V sakka-astialla* | *4552425* | *1200x730x850* | *1323* |
| *Esipesupöytä MM V-O sakka-astialla* | *4552424* | *1200x730x850* | *1323* |
| *Kuivausrata MM 70B* | *4552430* | *700x600x850* | *473* |
| *Sivupöytä koreille K2M* | *4552436* | *600x500* | *257* |



*Esipesupöydässä ylivuotoputki.*



*Metos Master Hood -astianpesukoneisiin on saatavana pieniinkin tiloihin mainiosti mahtuva sivupöytä koreille.*

# METOS WD-6 -ASTIANPESUKONE

***Metos WD-6***
- *elektroninen ohjaus*
- *kokonaan eristetty*
- *pesuohjelmat 1,2/1,7/3,2 min*
- *kapasiteetti 50 koria/h*
- *pesutilan mitat 545x506x405*
- *allastilavuus 50 l*
- *taukotoiminto*

- *ainutlaatuinen kupu: ei höyryä käyttäjän kasvoille*
- *kupukoneiden huippuhygienia: automaattinen loppuhuuhteluveden määrän ja lämpötilan tarkistus, allaslämpötilan tarkistus sekä itsepuhdistusohjelma*
- *diagnostiikkatoiminto vakiona*
- *ainutlaatuinen pesu- ja huuhteluvarsi: pesuvarsi tyhjenee pesuvedestä huuhtelujakson alussa*

- *Autostart-malli käynnistyy kun kori työnnetään koneeseen, automaattinen kuvunnosto ja -lasku sekä käynnistys*

- *parempi ergonomia, astioiden kuivuminen alkaa heti*

**WD-6-huolto-leasing alk. 147 eur/kk. Kysy tarjous, p. 0204 3913**




**Metos WD-6 -kupukoneet** ovat täysautomaattisia vaativaan suurkeittiö- ja ravintolakäyttöön valmistettuja yksitankkisia astianpesukoneita. Rakenteessa on huomioitu hygieenisyyden, kovan kulutuksen ja miellyttävän sekä vaivattoman työskentelyn asettamat vaatimukset aina puhdistusta ja huoltoa myöten. Koneet ovat ruostumatonta terästä. Laajasta mallistosta löytyy jokaiseen käyttötarpeeseen sopiva pesukone. Valikoimaan kuuluvat myös kaikki pesuosaston kalusteet ja tarvikkeet.

Pesukoneiden käyttö on vaivatonta. Autostart-malleissa kupu sulkeutuu ja pesuohjelma käynnistyy automaattisesti, kun kori työnnetään koneeseen. Kupu nousee ylös aina ohjelman päättyessä. Noustessaan kupu kallistuu kaikissa malleissa ensin eteenpäin, jolloin höyry nousee kuvun takaa ylöspäin. Kun pestäviä astioita ei ole, kone asetetaan taukotilaan odottamaan astioita ja kupu suljetaan.

**Metos WD-6 – monipuolinen kupukone**
WD-6 on elektronisella ohjausjärjestelmällä varustettu kupukone. Koneessa on kolme ohjelmaa: 1,2, 1,7 ja 3,2 minuuttia (tehdasasetus). Ohjelmien pesu- ja huuhteluajat voidaan säätää keittiökohtaisesti. Ohjausjärjestelmän ansiosta kaikkien toimintojen valvonta ja käyttö on täysin automaattista.

Kone tarkistaa aina, että loppuhuuhtelussa käytettävän veden määrä on oikea. Jos huuhteluveden lämpötila laskee alle 85°C, kone jatkaa pesua, kunnes oikea lämpötila on saavutettu. Jäljellä oleva pesuaika näkyy aina näytössä.

Kone puhdistuu vaivattomasti itsepuhdistusohjelman avulla. Roskasihdit, poistoputki ja mahdolliset ruuantähteet poistetaan altaasta ja huuhteluohjelma käynnistetään. Tällöin kone huuhtelee ja desinfioi sisätilan 85-asteisella huuhteluvedellä. Yllämainitut kolme seikkaa (automaattinen huuhteluveden määrän tarkistus, aina oikea huuhtelulämpötila, itsepuhdistusohjelma 85°C vedellä) helpottavat osaltaan keittiön omavalvontaohjelman rakentamista. Korilaskuri kertoo päivän aikana sekä kaikkien siihen mennessä pestyjen korien lukumäärän. Kone on lämpö- ja äänieristetty. Allastilavuus on 50 litraa ja pesutilan vapaa korkeus on 405 mm.

# METOS WD-6 -ASTIANPESUKONE




*Koneen ohjauspaneelissa näkyy valittu ohjelma, jäljellä oleva pesuaika, pesu- ja huuhtelulämpötila sekä mahdolliset virhetilanteet. Koneessa on kolme ohjelmoitavaa pesuohjelmaa (pesu- ja huuhteluajat sekä huuhtelulämpötila ohjelmoitavissa). Koneessa on myös itsepuhdistusohjelma ja taukotoiminto. Koneen näytölle saadaan myös päivittäinen ja kumulatiivinen korimäärä.*



*Huuhtelun alkaessa pesuvarret tyhjenevät likaisesta pesuvedestä, joten pesuvettä ei enää tipu puhtaiden astioiden päälle koria ulos nostettaessa. Tehokkaat allassiivilät pitävät pesuveden puhtaana pitkään.*






*Kupu kallistuu ensin eteenpäin ja höyry vapautuu takatilasta ylöspäin. Kupu liikkuu erittäin herkästi kaasujousien keventämänä.*

*Koneeseen saadaan myös ylös takaosaan kiinteästi asennettava höyrykupu (lisävaruste). Höyrykupu liitetään kiinteistön ilmanvaihtojärjestelmään. Kone voi myös ohjata puhallinta (ohjaus lisävaruste). Koneeseen saatavana myös höyrynlauhdutin ja lämmöntalteenotto.*

*WD-6 -omavalvonta on helppoa:*
*- varoitus matalasta allaslämpötilasta - ei vaahtoamisriskiä*
*- loppuhuuhteluveden lämpötilan tarkistus ennen huuhtelun aloittamista: huuhtelu alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu*
*- loppuhuuhteluveden määrän tarkistus: jos vettä ei ole riittävästi, hälytys ohjauspaneelissa*
*- itsepuhdistusohjelma*
*- kone liitettävissä keskitettyyn HACCP-järjestelmään (lisävaruste)*

*Diagnostiikka helpottaa koneen käyttöä: toimintojen valvonta, käyttövirheet ja vikatilanteet käyttöpaneelin näytössä – virhetilanteen korjaaminen nopeaa*

**Metos WD-6 Autostart – ainoana markkinoilla täysautomaattinen kuvun nosto ja lasku koritunnistuksella**
Kupu laskeutuu ja kone käynnistyy automaattisesti, kun uusi kori työnnetään koneeseen. Automaattinen kuvunnosto ja -lasku parantaa ergonomiaa ja astioiden kuivuminen alkaa heti pesun loputtua.

Kupu nousee ensin muutaman sentin, jolloin se kallistuu eteenpäin ja laskee takaa ylhäältä kuuman höyryn ylös höyrykupuun. Kun suurin höyrymäärä on poistunut kuvusta, kupu aukeaa automaattisesti yläasentoon.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Boileri* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *WD-6* | *4246074* | *600/695x657/700x1430/1880* | *9 kW* | *400V3N~ 9,9kW 16A* | *5975* |
| *WD-6A* | *4246075* | *600/710x657/700x1430/1880* | *9 kW* | *400V3N~ 9,9kW 16A* | *7025* |
| *WD-6 Autostart* | *4246084* | *600/710x657/700x1430/1880* | *9 kW* | *400V3N~ 9,9kW 16A* | *7287* |
| *WD-6 ja höyrynlauhdutin* | *4246152* | *600/710x657/700x1430/1880* | *12 kW* | *400V3N~ 12,9kW 25A* | *8495* |
| *WD-6A ja höyrynlauhdutin* | *4246153* | *600/710x657/700x1430/1880* | *12 kW* | *400V3N~ 12,9kW 25A* | *9545* |
| *WD-6 Autostart ja höyrynl.* | *4246154* | *600/710x657/700x1430/1880* | *12 kW* | *400V3N~ 12,9kW 25A* | *9755* |

*A=automaattinen kuvunnosto Autostart= automaattinen kuvunnosto ja käynnistys*
*Höyrynlauhdutin ja lämmöntalteenotto, katso myös s. 402*

| *Lisävarusteet* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Pesuaineannostelija nesteelle* | *4158278* | | *294* |
| *Höyrykupu WD-6* | *4246105* | | *599* |
| *Höyrynlauhdutin ja lämmöntalteenotto WD-6* | *4246086* | *lisähinta koneen hintaan* | *4746* |

*Koneissa on vakiovarusteena huuhteluaineannostelija, lautas-, väline- sekä kuppikori. Koneisiin on saatavana myös tyhjennyspumppu, välitankki paineenkorotukseen sekä automatiikka ulkoisen ilmastointipuhaltimen ohjaamiseen. Koneet voidaan liittää kylmään veteen varustamalla kone tehokkaammalla vedenkuumentimella (kylmävesiliitäntä laskee hiukan koneen kapasiteettia ja nostaa liitäntätehoa 3 kW).*

*Asennuskuva sivulla 579.*

# METOS WD-7 -YHDISTELMÄASTIANPESUKONE

***Metos WD-7***
- *elektroninen ohjaus*
- *kokonaan eristetty*
- *pesuohjelmat 1,2/1,7/3,2 min*
- *kapasiteetti 50 koria/h*
- *pesutilan mitat 605x506x505*
- *allastilavuus 50 l*
- *patapesu*
- *taukotoiminto*

**WD-7-huolto-leasing alk. 169 eur/kk. Kysy tarjous, p. 0204 3913**

- *Metos WD-7:llä voidaan pestä suuria GN-astioita, 600x400 mm leipomolaatikoita tai esim. 8 kpl max. 450x600 mm leivinpeltejä. Vapaa korkeus 505 mm. Pesupaineen säätömahdollisuus.*
- *ainutlaatuinen kupu: ei höyryä käyttäjän kasvoille*
- *kupukoneiden huippuhygienia: automaattinen loppuhuuhteluveden määrän ja lämpötilan tarkistus, allaslämpötilan tarkistus sekä itsepuhdistusohjelma*
- *diagnostiikkatoiminto vakiona*
- *ainutlaatuinen pesu- ja huuhteluvarsi: pesuvarsi tyhjenee pesuvedestä huuhtelujakson alussa*
- *Autostart-malli käynnistyy kun kori työnnetään koneeseen, automaattinen kuvunnosto ja -lasku sekä käynnistys*
- *parempi ergonomia, astioiden kuivuminen alkaa heti*




*Metos WD-7 on ratkaisu pienten ja keskikokoisten keittiöiden tehokkaaseen astianpesuun. Mikäli pestäviä suuria valmistusastioita on paljon, tarjoaa WD-7 patapesupaineen ja suuremman pesutilan, johon GN-astiat, suuret kulhot ja laatikot mahtuvat. Katso esipesuyksiköt ja kuivausradat sivulta 404.*

**Metos WD-7 -kupukoneet** ovat täysautomaattisia vaativaan suurkeittiö- ja ravintolakäyttöön rakennettuja yksitankkisia astianpesukoneita, jotka soveltuvat normaalin pesun lisäksi myös patapesuun. Rakenteessa on huomioitu hygieenisyyden, kovan kulutuksen ja miellyttävän sekä vaivattoman työskentelyn asettamat vaatimukset aina puhdistusta ja huoltoa myöten. Koneet ovat ruostumatonta terästä. Mallistosta löytyy jokaiseen käyttötarpeeseen sopiva pesukone. Valikoimaan kuuluvat myös kaikki pesuosaston kalusteet ja tarvikkeet.

Pesukoneiden käyttö on vaivatonta. Autostart-malleissa kupu sulkeutuu ja pesuohjelma käynnistyy automaattisesti, kun kori työnnetään koneeseen. Kupu nousee ylös aina ohjelman päättyessä. Noustessaan kupu kallistuu kaikissa malleissa ensin eteenpäin, jolloin höyry nousee kuvun takaa ylöspäin. Näin työskentelyolosuhteet koneen välittömässä läheisyydessä ovat hyvät.

**Metos WD-7 on monipuolinen kupukone**

WD-7 on elektronisella ohjausjärjestelmällä varustettu kupukone. Koneessa käytetään vakiokoreja 500x500 mm. Patapesussa alapesusuuttimien painetta voidaan nostaa erillisestä vivusta kääntämällä. Pesutilassa voidaan pestä suuria valmistusastioita, 600 x 400 mm:n kuljetuslaatikoita sekä esim. 8 kpl max. 450x600 mm:n leivinpeltejä kerralla (teline on lisävaruste). Koneessa on kolme ohjelmaa: 1,2, 1,7 ja 3,2 minuuttia (tehdasasetus). Ohjelmien pesu- ja huuhteluajat voidaan säätää keittiökohtaisesti.

Kone tarkistaa aina, että loppuhuuhtelussa käytettävän veden määrä on oikea. Jos huuhteluveden lämpötila laskee alle 85°C, kone jatkaa pesua, kunnes oikea lämpötila on saavutettu. Jäljellä oleva pesuaika näkyy aina näytössä. Kone puhdistuu vaivattomasti itsepuhdistusohjelman avulla. Tällöin kone huuhtelee ja desinfioi sisätilan 85-asteisella huuhteluvedellä. Nämä kolme seikkaa (automaattinen huuhteluveden määrän tarkistus, aina oikea huuhtelulämpötila, itsepuhdistusohjelma 85°C vedellä) helpottavat osaltaan keittiön omavalvontaohjelman rakentamista. Korilaskuri kertoo päivän aikana sekä kaikkien siihen mennessä pestyjen korien lukumäärän. Kone on lämpö- ja äänieristetty. Tankin tilavuus 50 litraa. Kuvun vapaa korkeus 505 mm.

# METOS WD-7 -YHDISTELMÄASTIANPESUKONE




*Koneen ohjauspaneelissa näkyy valittu ohjelma, jäljellä oleva pesuaika, pesu- ja huuhtelulämpötila sekä mahdolliset virhetilanteet. Koneessa on kolme ohjelmoitavaa pesuohjelmaa (pesu- ja huuhteluajat sekä huuhtelulämpötila ohjelmoitavissa). Koneessa on myös itsepuhdistusohjelma ja taukotoiminto. Koneen näytölle saadaan myös päivittäinen ja kumulatiivinen korimäärä.*



*Huuhtelun alkaessa pesuvarret tyhjenevät likaisesta pesuvedestä, joten pesuvettä ei tipu puhtaiden astioiden päälle koria ulos nostettaessa. Tehokkaat allassiivilät pitävät pesuveden puhtaana pitkään. Voit valita pesusuihkuille normaalin tai patapesupaineen (2,0 kertaa normaalipaine). Ohjelmat voidaan esiohjelmoida patapesuun sopiviksi.*






*Kupu kallistuu ensin eteenpäin ja höyry vapautuu takatilasta ylöspäin. Kupu liikkuu erittäin herkästi kaasujousien keventämänä.*

*Koneeseen saadaan myös ylös takaosaan kiinteästi asennettava höyrykupu (lisävaruste). Höyrykupu liitetään kiinteistön ilmanvaihtojärjestelmään. Kone voi myös ohjata puhallinta (ohjaus lisävaruste). Koneeseen saatavana myös höyrynlauhdutin ja lämmöntalteenotto.*

*WD-7 -omavalvonta on helppoa:*
*- varoitus matalasta allaslämpötilasta*
*- ei vaahtoamisriskiä*
*- loppuhuuhteluveden lämpötilan tarkistus ennen huuhtelun aloittamista: huuhtelu alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu*
*- loppuhuuhteluveden määrän tarkistus: jos vettä ei ole riittävästi, hälytys ohjauspaneelissa*
*- itsepuhdistusohjelma takaa koneen puhtauden*
*- kone liitettävissä keskitettyyn HACCP-järjestelmään (lisävaruste)*
*Diagnostiikka helpottaa koneen käyttöä: toimintojen valvonta, käyttövirheet ja vikatilanteet käyttöpaneelin näytössä – virhetilanteen korjaaminen nopeaa*

**Metos WD-7 Autostart – ainoana markkinoilla täysautomaattinen kuvun nosto ja lasku koritunnistuksella**
Kupu laskeutuu ja kone käynnistyy automaattisesti, kun uusi kori työnnetään koneeseen. Automaattinen kuvunnosto ja -lasku parantaa ergonomiaa ja astioiden kuivuminen alkaa heti pesun loputtua.

Kupu nousee ensin muutaman sentin, jolloin se kallistuu eteenpäin ja laskee takaa ylhäältä kuuman höyryn ylös höyrykupuun. Kun suurin höyrymäärä on poistunut kuvusta, kupu aukeaa automaattisesti yläasentoon.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Boileri | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| WD-7 | 4246080 | 660/755x657/720x1540/2080 | 9 kW | 400V3N~ 10,1kW 16A | 7235 |
| WD-7A | 4246081 | 660/770x657/720x1540/2080 | 9 kW | 400V3N~ 10,1kW 16A | 8064 |
| WD-7 Autostart | 4246087 | 660/770x657/720x1540/2080 | 9 kW | 400V3N~ 10,1kW 16A | 9072 |
| WD-7 ja höyrynlauhdutin | 4246155 | 660/770x657/720x1540/2080 | 12 kW | 400V3N~ 13,1kW 25A | 9755 |
| WD-7A ja höyrynlauhdutin | 4246156 | 660/770x657/720x1540/2080 | 12 kW | 400V3N~ 13,1kW 25A | 10920 |
| WD-7 Autostart ja höyrynl. | 4246157 | 660/770x657/720x1540/2080 | 12 kW | 400V3N~ 13,1kW 25A | 11760 |

*A=automaattinen kuvunnosto Autostart= automaattinen kuvunnosto ja käynnistys*
*Höyrynlauhdutin ja lämmöntalteenotto, katso s. 402*

| Lisävarusteet | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Pesuaineannostelija nesteelle | 4158278 | | 294 |
| Leivinpeltiteline WD-7 | 4196019 | | 557 |
| Höyrykupu WD-7 | 4246106 | | 725 |
| Höyrynlauhdutin ja lämmöntalteenotto WD-7 | 4246089 | lisähinta koneen hintaan | 4820 |

*Koneissa on vakiovarusteena huuhteluaineannostelija, lautas-, väline- sekä kuppikori. Koneisiin on saatavana myös tyhjennyspumppu, välitankki paineenkorotukseen sekä automatiikka ulkoisen ilmastointipuhaltimen ohjaamiseen. Koneet voidaan liittää kylmään veteen varustamalla kone tehokkaammalla vedenkuumentimella (kylmävesiliitäntä laskee hiukan koneen kapasiteettia ja nostaa liitäntätehoa 3 kW).*

*Asennuskuva sivulla 579.*

# METOS WD-8 YHDISTELMÄASTIANPESUKONE



***Metos WD-8***
- *elektroninen ohjaus*
- *kokonaan eristetty*
- *pesuohjelmat 1,2/1,7/3,2 min*
- *kapasiteetti 50 koria/h*
- *pesutilan mitat 695x506x505*
- *allastilavuus 50 l*
- *patapesu*
- *taukotoiminto*

*Metos WD-8 on ratkaisu pienten ja keskikokoisten keittiöiden tehokkaaseen astianpesuun. Mikäli pestäviä suuria valmistusastioita on paljon, tarjoaa WD-8 patapesupaineen ja suuremman pesutilan, johon GN-astiat, suuret kulhot ja mustalaatikot mahtuvat.*

*Kupu kallistuu ensin eteenpäin ja höyry vapautuu takatilasta ylöspäin. Kupu liikkuu erittäin herkästi kaasujousien keventämänä.*

*Katso esipesuyksiköt ja kuivausradat sivulta 404.*

**Metos WD-8 -kupukoneet** ovat täysautomaattisia vaativaan suurkeittiö- ja ravintolakäyttöön rakennettuja yksitankkisia astianpesukoneita, jotka soveltuvat normaalin pesun lisäksi myös patapesuun. Rakenteessa on huomioitu hygieenisyyden, kovan kulutuksen ja miellyttävän sekä vaivattoman työskentelyn asettamat vaatimukset aina puhdistusta ja huoltoa myöten. Koneet ovat ruostumatonta terästä. Mallistosta löytyy jokaiseen käyttötarpeeseen sopiva pesukone. Valikoimaan kuuluvat myös kaikki pesuosaston kalusteet ja tarvikkeet.

Pesukoneiden käyttö on vaivatonta. Autostart-malleissa kupu sulkeutuu ja pesuohjelma käynnistyy automaattisesti, kun kori työnnetään koneeseen. Kupu nousee ylös aina ohjelman päättyessä. Noustessaan kupu kallistuu kaikissa malleissa ensin eteenpäin, jolloin höyry nousee kuvun takaa ylöspäin. Näin työskentelyolosuhteet koneen välittömässä läheisyydessä ovat hyvät.

**Metos WD-8 on monipuolinen kupukone**
WD-8 on elektronisella ohjausjärjestelmällä varustettu kupukone. Koneessa käytetään vakiokoreja 500x500 mm. Patapesussa alapesusuuttimien painetta voidaan nostaa erillisestä vivusta kääntämällä. Pesutilassa voidaan pestä suuria valmistusastioita, GN1/1-mitoitettu mustalaatikko tai esim. 8 kpl max. 450x600 mm:n leivinpeltejä kerralla (teline on lisävaruste). Koneessa on kolme ohjelmaa: 1,2, 1,7 ja 3,2 minuuttia (tehdasasetus). Ohjelmien pesu- ja huuhteluajat voidaan säätää keittiökohtaisesti.

Kone tarkistaa aina, että loppuhuuhtelussa käytettävän veden määrä on oikea. Jos huuhteluveden lämpötila laskee alle 85°C, kone jatkaa pesua, kunnes oikea lämpötila on saavutettu. Jäljellä oleva pesuaika näkyy aina näytössä. Kone puhdistuu vaivattomasti itsepuhdistusohjelman avulla. Tällöin kone huuhtelee ja desinfioi sisätilan 85-asteisella huuhteluvedellä. Nämä kolme seikkaa (automaattinen huuhteluveden määrän tarkistus, aina oikea huuhtelulämpötila, itsepuhdistusohjelma 85°C vedellä) helpottavat osaltaan keittiön omavalvontaohjelman rakentamista. Korilaskuri kertoo päivän aikana sekä kaikkien siihen mennessä pestyjen korien lukumäärän. Kone on lämpö- ja äänieristetty. Tankin tilavuus 50 litraa. Kuvun vapaa korkeus 505 mm.

**Metos WD-8 Autostart – ainoana markkinoilla täysautomaattinen kuvun nosto ja lasku koritunnistuksella**
Kupu laskeutuu ja kone käynnistyy automaattisesti, kun uusi kori työnnetään koneeseen. Automaattinen kuvunnosto ja -lasku parantaa ergonomiaa ja astioiden kuivuminen alkaa heti pesun loputtua.

Kupu nousee ensin muutaman sentin, jolloin se kallistuu eteenpäin ja laskee takaa ylhäältä kuuman höyryn ylös höyrykupuun. Kun suurin höyrymäärä on poistunut kuvusta, kupu aukeaa automaattisesti yläasentoon.

# METOS WD-8 YHDISTELMÄASTIANPESUKONE



- *Metos WD-8:lla voidaan pestä suuria GN-astioita, GN1/1-mitoitettu mustalaatikko tai esim. 8 kpl max. 450x600 mm leivinpeltejä. Pesutilan vapaa korkeus 505 mm. Pesupaineen säätömahdollisuus.*
- *ainutlaatuinen kupu: ei höyryä käyttäjän kasvoille*
- *kupukoneiden huippuhygienia: automaattinen loppuhuuhteluveden määrän ja lämpötilan tarkistus, allaslämpötilan tarkistus sekä itsepuhdistusohjelma*
- *diagnostiikkatoiminto vakiona*
- *ainutlaatuinen pesu- ja huuhteluvarsi: pesuvarsi tyhjenee pesuvedestä huuhtelujakson alussa*
- *Autostart-malli käynnistyy kun kori työnnetään koneeseen, automaattinen kuvunnosto ja -lasku sekä käynnistys*
- *parempi ergonomia, astioiden kuivuminen alkaa heti*



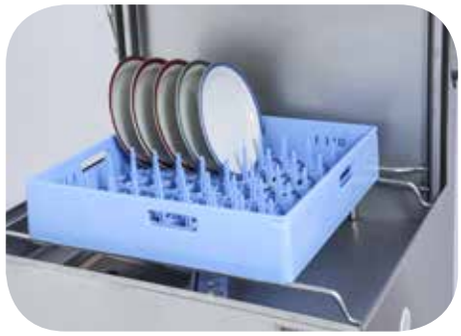
*Pesuritilässä voidaan pestä suoraan tarjottimia ja muita astioita. Se kääntyy kätevästi pois tieltä takaseinälle kun sitä ei tarvita.*



*Huuhtelun alkaessa pesuvarret tyhjenevät likaisesta pesuvedestä, joten pesuvettä ei tipu puhtaiden astioiden päälle koria ulos nostettaessa. Tehokkaat allassiivilät pitävät pesuveden puhtaana pitkään.*



*Voit valita pesusuihkuille normaalin tai patapesupaineen – 2,0 kertaa normaalipaine. Ohjelmat voidaan esiohjelmoida patapesuun sopiviksi.*



*WD-8 -omavalvonta on helppoa:*
*- varoitus matalasta allaslämpötilasta - ei vaahtoamisriskiä*
*- loppuhuuhteluveden lämpötilan tarkistus ennen huuhtelun aloittamista: huuhtelu alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu*
*- loppuhuuhteluveden määrän tarkistus: jos vettä ei ole riittävästi, hälytys ohjauspaneelissa*
*- itsepuhdistusohjelma takaa koneen puhtauden*
*- kone liitettävissä keskitettyyn HACCP-järjestelmään (lisävaruste)*

*Diagnostiikka helpottaa koneen käyttöä: toimintojen valvonta, käyttövirheet ja vikatilanteet käyttöpaneelin näytössä – virhetilanteen korjaaminen nopeaa*




*Koneen ohjauspaneelissa näkyy valittu ohjelma, jäljellä oleva pesuaika, pesu- ja huuhtelulämpötila sekä mahdolliset virhetilanteet. Koneessa on kolme ohjelmoitavaa pesuohjelmaa (pesu- ja huuhteluajat sekä huuhtelulämpötila ohjelmoitavissa). Koneessa on myös itsepuhdistusohjelma ja taukotoiminto. Koneen näytölle saadaan myös päivittäinen ja kumulatiivinen korimäärä.*

| ***Metos*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Boileri*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *WD-8* | *4246092* | *750/844x659/720x1540/2080* | *9 kW* | *400V3N~ 10,5kW 16A* | *10813* |
| *WD-8A* | *4246093* | *750/844x659/720x1540/2080* | *9 kW* | *400V3N~ 10,5kW 16A* | *11803* |
| *WD-8 Autostart* | *4246094* | *750/844x659/720x1540/2080* | *9 kW* | *400V3N~ 10,5kW 16A* | *12928* |
| *WD-8 ja höyrynlauhdutin* | *4246188* | *750/844x659/720x1540/2080* | *12 kW* | *400V3N~ 13,5kW 16A* | *13650* |
| *WD-8A ja höyrynlauhdutin* | *4246189* | *750/844x659/720x1540/2080* | *12 kW* | *400V3N~ 13,5kW 16A* | *15589* |
| *WD-8 Autostart ja höyrynlauhdutin* | *4246190* | *750/844x659/720x1540/2080* | *12 kW* | *400V3N~ 13,5kW 16A* | *15897* |

*A=automaattinen kuvunnosto  Autostart= automaattinen kuvunnosto ja käynnistys*

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Pesuaineannostelija nesteelle* | *4158278* | | *294* |
| *Leivinpeltiteline WD-8* | *4196019* | | *557* |
| *Pesuritilä* | *4246187* | *WD-8 ja 8A-mallille, ei Autostart-mallille* | *1224* |

*Koneissa on vakiovarusteena huuhteluaineannostelija, lautas-, väline- sekä kuppikori. WD-8A ja WD-8 Autostart -malleissa välitankki ja paineenkorotuspumppu vakiona. Koneisiin on saatavana myös tyhjennyspumppu, välitankki paineenkorotukseen sekä automatiikka ulkoisen ilmastointipuhaltimen ohjaamiseen. Koneet voidaan liittää kylmään veteen varustamalla kone tehokkaammalla vedenkuumentimella (kylmävesiliitäntä laskee hiukan koneen kapasiteettia ja nostaa liitäntätehoa 3 kW).*

*Asennuskuva sivulla 579.*

# PRM-esipesukone helpottaa työtä ja parantaa ergonomiaa

- ***ympäristöystävällinen, säästää vettä ja pesuaineita***
- ***ergonominen***
- ***astiat ovat lähes "puhtaita" tehokkaan esipesun jälkeen***
- ***automaattiset kuvun nostot ja laskut***
- ***suurempi kapasiteetti***
- ***käyttäjäystävällinen, ei roiskeita***

Nyt on mahdollista vähentää esipesuun kuluvan veden kulutusta sekä hyödyntää pesukoneesta poistuva vesi, johon sitoutunut lämpö ja pesuaineet ovat tähän asti menneet hyödyntämättä viemäriin, joka päivä. Metos WD -esipesukoneen kanssa tuloksena on automaattinen, vihreitä arvoja sisältävä pesuosasto. Yhdistettynä ne muodostavat ainutlaatuisen konseptin.

**Metos PRM-esipesukone** korvaa käsin esipesusuihkulla tapahtuvan esipesutyön. Automaattisella kuvulla varustettuna esipesu tapahtuu yksinkertaisesti laittamalla astiakori esipesukoneeseen. Esipesukone tunnistaa korin saapumisen, kupu laskeutuu ja esipesu käynnistyy automaattisesti. 30 sekunnin pituisen pesuohjelman aikana 200 litraa pesukoneesta kierrätettyä pesuainepitoista vettä esipesee astiat perusteellisesti. Kupu aukeaa ja kori laitetaan varsinaiseen pesukoneeseen. Korit, joita ei tarvitse esipestä voidaan työntää PRM-esipesukoneen läpi pesukoneeseen. Esipesukone käynnistyy vain silloin, kun kori pysäytetään sen sisälle.




*WD-PRM on 20 kertaa tehokkaampi kuin käsisuihkulla tehtävä esipesu. Lisäksi se säästää vettä ja parantaa työergonomiaa korvaamalla rasittavan esipesutyön*

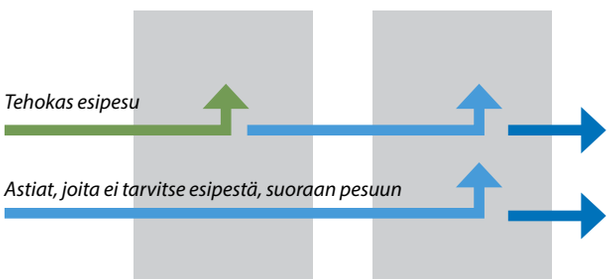
*Rullarata (lisävaruste)*

*Esipesukoneeseen liitetään omia tarpeita vastaava lajittelupöytä. Kuvan sivutaso on lisävaruste.*

# METOS WD-PRM-6- JA WD-PRM-7 -ESIPESUKONEET

**Todellista säästöä vedenkulutuksessa**
Metos WD-PRM -esipesukoneen 30 sekunnin pesuohjelman aikana 200 litraa kuumaa pesuainepitoista vettä tekee esipesua pesukorin ylä- ja alapuolelta. Sitä ei ole mahdollista tehdä perinteiseen tapaan käsityönä. Huomattavat säästöt syntyvät, kun esipesuun käytettävä vesi tulee ylivuotona pesukoneesta. Ylivuotovesi menisi muuten viemäriin, nyt se käytetään esipesussa. PRM on lisäksi 20 kertaa tehokkaampi kuin käsin esipesusuihkulla tapahtuva esipesu. Vettä säästyy, kun astiota ei esipestä vesijohtoverkosta tulevalla sekoitetulla tuorevedellä. Säästyvä työaika voidaan käyttää astioiden käsittelyyn. Kiireisinä hetkinä pesuosaston kapasiteetti kasvaa merkittävästi ja vähentää astiapalautuksen ruuhkautumista.

**Muita hyötyjä**
PRM-esipesukone lisää pesun kontaktiaikaa. Pesukoneessa voidaan tästä syystä käyttää lyhyempää pesuohjelmaa, jolloin pesuosaston kapasiteetti kasvaa. Työergonomia paranee merkittävästi, kun hartioita rasittava esipesutyö poistuu. Työskentely-ympäristö paranee, kun ei tarvitse varoa esipesusuihkun aiheuttamia roiskeita.




## Automaattisesti toimivat kuvut:

*Esipesukone tunnistaa korin saapumisen, kupu laskeutuu ja esipesu käynnistyy automaattisesti. 30 sekunnin pesuohjelman aikana 200 litraa pesukoneesta kierrätettyä pesuainepitoista vettä esipesee astiat perusteellisesti. Kupu aukeaa ja kori laitetaan varsinaiseen pesukoneeseen. Korit, joita ei tarvitse esipestä voidaan työntää PRM-esipesukoneen läpi pesukoneeseen. Esipesukone käynnistyy vain kun kori pysäytetään sen sisälle.*
*Käyttökytkimiin tai kupuun ei tarvitse koskea, pesu käynnistyy automaattisesti kun kori työnnetään koneeseen.*



***Säästöt***
- ***vesi***
- ***energia***
- ***pesuaine***
- ***CO2***
- ***työtunnit***

***Edut***
- ***Henkilökunta säästyy raskaalta manuaaliselta esipesulta***
- ***Työympäristö kohentuu kun roiskeet vähenevät***
- ***Suurempi kapasiteetti kupukoneella***
- ***Vähentää vedenvaihtojen tarvetta***

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *WD-PRM-6* | *4246101* | *600/710x657/700x1430/1880* | *400V3N~ 0,9kW 10A* | *5481* |
| *WD-PRM-7* | *4246103* | *660/770x657/720x1540/2080* | *400V3N~ 0,9kW 10A* | *5597* |
| *Liitossarja 130* | *4246108* | *140* | | *189* |
| *Liitossarja 300* | *4246109* | *300* | | *205* |
| *Liitoskaappi 300* | *4246110* | *300x657x895* | | *310* |
| *Sivutaso* | *4246449* | *510x510x50* | | *273* |

*Lajittelupöydät s. 406.*

*Asennuskuvat sivulla 580-581.*

# Lämmöntalteenotto kupukoneille säästää energiaa ja parantaa työskentelyolosuhteita




Lämmöntalteenotto

***ASIAKKAAN EDUT***

***Höyrynlauhdutin***

- ***parantaa huonelämpötilaa ja työskentely-ympäristöä***
- ***vähentää ilmanvaihtotarvetta, erityisen hyvä kohteisiin joissa heikko ilmanvaihto***
- ***säästää noin 9% energiaa, yhdistettynä lämmönvaihtimeen 0,13 kWh per kori.***
- ***parantaa astioiden kuivumista***

***Lämmöntalteenotto***

- ***korkealaatuinen ratkaisu minimoi viemäriin menevän lämpöhäviön***
- ***säästää noin 34% energiaa tai 0,11kWh per kori***
- ***pesukone ei tarvitse lämminvesiliitäntää***

**Metos WD-6- ja WD-7 -lämmöntalteenotto** vähentää astianpesun ympäristövaikutuksia ja tuo säästöä käyttökustannuksiin. Lämmöntalteenotto poistovedestä on uusi ratkaisu, jolla viemäriin menevästä vedestä otetaan talteen merkittävästi lämpöenergiaa.

Höyrynlauhdutin lämmittää pesukoneeseen tulevaa vettä ja lauhduttaa höyryn siten, että kuumaa höyryä ei pääse huoneilmaan. Lisää säästöä syntyy lisäämällä poistoveden lämmöntalteenotto.

Tunnelipesukoneissa on jo vuosia käytetty höyrynlauhdutinta huuhteluveden lämmitykseen. Nyt myös kupukoneisiin saatava höyrynlauhdutin parantaa merkittävästi työpisteen työolosuhteita ja säästää samalla energiaa. Pesun loputtua kuvun takareuna nousee ensin ja puhallin imee vesihöyryn lauhduttimeen. Lauhduttimessa kuuma kostea ilma kulkee lauhduttimen läpi lämmittäen koneeseen tulevaa kylmää vettä. Samalla ilma kuivuu ja viileä ilmavirta parantaa pesuosaston työskentelyolosuhteita.

*Höyrynlauhduttimen toimintaperiaate: Sisäänrakennettu puhallin imee höyryn lauhduttimeen. Höyryn lämpöä käytetään tuloveden lämmitykseen. Viileää ilmaa virtaa huonetilaan.*







| ***Metos WD-6/7 höyrynlauduttimella*** | | ***Mitat mm*** | ***Boileri*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *WD-6 ja höyrynlauhdutin* | *4246152* | *600/710x657/700x1430/1880* | *12 kW* | *400V3N~ 12,9kW 25A* | *8495* |
| *WD-6A ja höyrynlauhdutin* | *4246153* | *600/710x657/700x1430/1880* | *12 kW* | *400V3N~ 12,9kW 25A* | *9545* |
| *WD-6 Autostart ja höyrynl.* | *4246154* | *600/710x657/700x1430/1880* | *12 kW* | *400V3N~ 12,9kW 25A* | *9755* |
| *WD-7 ja höyrynlauhdutin* | *4246155* | *660/770x657/720x1540/2080* | *12 kW* | *400V3N~ 13,1kW 25A* | *9755* |
| *WD-7A ja höyrynlauhdutin* | *4246156* | *660/770x657/720x1540/2080* | *12 kW* | *400V3N~ 13,1kW 25A* | *10920* |
| *WD-7 Autostart ja höyrynl.* | *4246157* | *660/770x657/720x1540/2080* | *12 kW* | *400V3N~ 13,1kW 25A* | *11760* |

| ***Metos WD-6/7 lämmöntalteenotto*** | | | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Höyrynlauhdutin WD-6CW ja lämmöntalteenotto* | *4246086* | *lisähinta WD-6 -koneeseen* | *4746* |
| *Höyrynlauhdutin WD-7CW ja lämmöntalteenotto* | *4246089* | *lisähinta WD-7 -koneeseen* | *4820* |

*Lämmöntalteenottoa ei voida asentaa, jos kone asennetaan WD-PRM-esipesukoneen yhteyteen. Tällöin poistuva lämpö hyödynnetään esipesukoneessa.*

*Asennuskuva sivulla 582.*




metos



*Esipesupöytä pöydänaluskoneille. Pöytä käännettävissä, allas oikealle tai vasemmalle puolelle.*

# METOS-ESIPESUPÖYDÄT

**Metos -esipesupöytä pöydänaluskoneille**. Pöytä on molemmin puolin yhtäläinen ja se voidaan sijoittaa joko koneen oikealle tai vasemmalle puolelle. Pöydän rakenne on kauttaaltaan tukevaa ruostumatonta terästä. Tason reunassa on korotus. Altaan mitat ovat 500x400x250 mm. Altaan pohjalla on suuri sakka-astia. Toimitus sisältää tyhjennysventtiilin ja altaan ylivuotoputken.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Esipesupöytä 02* | *4129213* | *1200x620x880±25* | *1250* |

*Esipesuyksiköt 1200 tai 1600 käyvät koneen vasemmalle tai oikealle puolelle. Pöytäkiinnitteinen esipesusuihku liitetään esipesupöytään kiinnitysadapterin avulla. Ritilähylly ja kiinnitysadapteri kuuluvat vakiotoimitukseen.*



*Esipesupöytä 1600*

**Metos -esipesuyksikkö kupukoneille**. Pöydän rakenne on tukevaa ruostumatonta terästä. Astianpesukoreille on ohjauskiskot. Altaan pohjassa on suuri nostettava sakka-astia ja tyhjennysventtiili. Altaan syvyys on 300 mm. Säädettävät jalat.

Pöytien alle saadaan lisää säilytystilaa ritilähyllyjen avulla. Hylly on helppo irrottaa ja puhdistaa. 1200- ja 1600-malleissa hylly vakiona. Alaslaskutaso koreille tuo lisää työskentelytilaa esipesupisteeseen. Taso voidaan kiinnittää pöydän kummalle puolelle tahansa.



*Esipesupöytä 1200*

| *Metos-esipesupöytä* | *Koodi* | *Ulkomitat mm* | *Asennuspituus* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *1200, yksi allas* | *4552410* | *1200x600x880±25* | *1200 mm* | *1575* |
| *1600, yksi allas* | *4552411* | *1600x600x880±25* | *1600 mm* | *1868* |
| ***kulma-asennukseen kupukoneen kanssa:*** | | | | ***alv 0%*** |
| *700-11-5, yksi allas* | *4552319* | *1100x590x880±25* | *1600 mm* | *1113* |
| *700-6-5, yksi allas* | *4552317* | *600x590x880±25* | *1100 mm* | *1008* |
| *700D-6-5, 2 allasta* | *4552321* | *1200x590x880±25* | *1700 mm* | *1670* |

| *Lisävaruste* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sopii altaisiin* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Ritilähylly altaan alle* | *4552324* | *600x590* | *700-6-5* | *137* |
| *Ritilähylly altaan alle* | *4552326* | *1100x590* | *700-11-5* | *179* |
| *Ritilähylly altaan alle* | *4552328* | *1200x590* | *700D-6-5* | *210* |
| *Alaslaskutaso* | *4552325* | *500x590* | | *257* |

# METOS-KUIVAUSRADAT



*Kuivausrata Metos Master Hood-, WD-6- ja WD-7-koneille. Voidaan liittää koneen oikealle tai vasemmalle puolelle sekä eteen.*

**Metos -kuivausrata kupukoneille**. Pöytä on molemmin puolin yhtäläinen ja se voidaan sijoittaa joko koneen oikealle tai vasemmalle puolelle sekä koneen eteen kulma-asennuksessa. Pöydän rakenne on kauttaaltaan tukevaa ruostumatonta terästä. Tason reunassa on korotus. Radan alla on korijohteet tyhjille 500x500 mm astianpesukoreille. Säädettävät jalat.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Kuivausrata 700 | 4246095 | 700x580x880±25 | 746 |
| Kuivausrata 1200 | 4246096 | 1200x580x880±25 | 782 |
| Kuivausrata 1600 | 4246097 | 1600x580x880±25 | 1092 |

***Rullaradat sivulla 449.***





*Valutusyksikkö ja valutustaso yhdistettynä pöydänaluspesukoneeseen.*

# METOS-VALUTUSYKSIKKÖ

**Metos -valutusyksikköä ja valutuskantta** käyttämällä pöydänaluskoneiden ympärille muodostuu tehokas lasikorien käsittely-yksikkö. Valutuskansi asetetaan koneen päälle ja valutusyksikkö koneen vierelle. Valutusyksikköön mahtuu kaksi koria. Molemmissa on viemäriliitäntä. Kummankin rakenne on kauttaaltaan tukevaa, helposti puhtaana pidettävää ruostumatonta terästä.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Valutuskansi | 4158313 | 600x660x70 | 410 |
| Valutusyksikkö | 4158303 | 550x620x900 | 940 |

# VEDENPEHMENNIN ASTIANPESUKONEELLE

Vedenpehmennin vähentää veden kovuutta ja poistaa mineraaleja vedestä. Suodatettu, pehmeämpi ja kalkittomampi vesi myös vähentää pesu- ja huuhteluaineen kulutusta. Vedenpehmennin parantaa pesutulosta ja lasit ovat kirkkaita ja tahrattomia. Suodatin on vaihdettava käyttöohjeen mukaisesti. Soveltuu pöydänalus- ja kupukoneille.



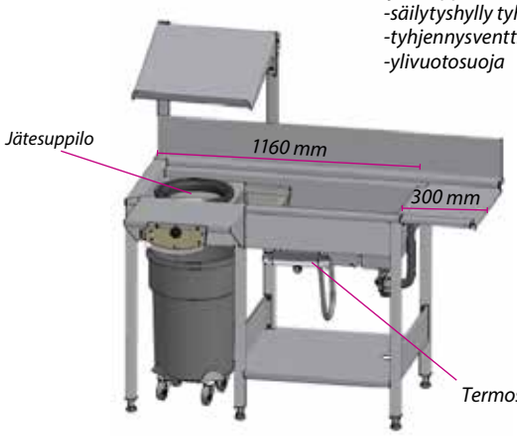
| Vedenpehmennin | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Best Clear 2XL | 4136562 | Vedensuodatinpatruuna | 335 |
| Asennussarja BWT | 4136550 | Vedensuodatinrunko, suodatinpää, letku | 139 |
| Suodatinpää BWT -vesisuodattimelle | 4136552 | Universal suodatinpää | 41 |

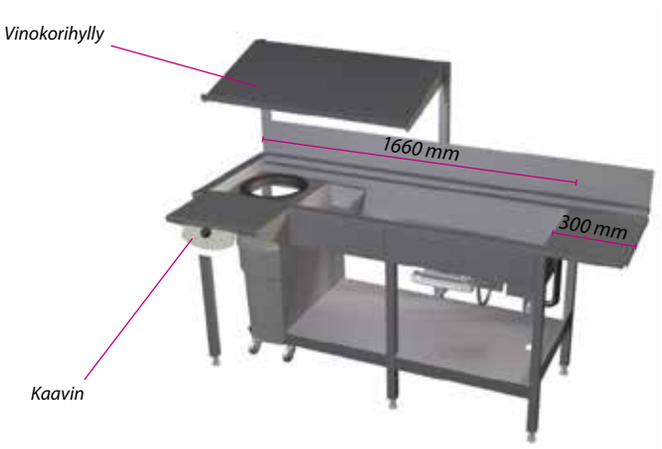
# METOS PRM -LAJITTELUYKSIKKÖ

**Metos PRM -lajitteluyksikkö** on valmiiksi suunniteltu kokonaisuus erityisesti esipesukoneella varustetulle pesuosastolle, jolloin perinteistä esipesusuihkua ei tarvita. Lasit ja kahvikupit asetetaan vinokorihyllyyn. Jätteet tiputetaan aukosta roska-astiaan. Aterimet laitetaan altaassa sijaitsevaan liotusastiaan ja lautaset työskentelytasolla oleviin koreihin. Tarjottimet pinotaan tarjotintasolle. Korien täytyttyä ne syötetään WD-PRM-esipesukoneeseen. Altaan alla tilaa tyhjille pesukoreille.



***Vakiovarusteet:***
*-roiskepelti*
*-aterinten liotusallas*
*-jätesuppilo*
*-säilytyshylly tyhjille koreille*
*-tyhjennysventtiili*
*-ylivuotosuoja*



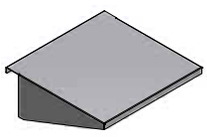




| *PRM-lajitteluyksikkö 1160 WD6/7-PRM -koneisiin* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *1160mm O-V* | *4158242* | *2289* |
| *1160mm V-O* | *4246446* | *2289* |
| *1160mm V-O + 300 mm liitos kulma-asennuksiin* | *4158244* | *2363* |

| *PRM-lajitteluyksikön lisävarusteet* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Termostaattisekoittaja* | *4552036* | *189* |
| *Pesupistooli mini 1,8 m letku* | *4246451* | *609* |
| *Vinokorihylly O-V 500mm* | *4246452* | *210* |
| *Vinokorihylly V-O 500mm* | *4246458* | *252* |
| *Tarjotintaso 450x330mm* | *4246454* | *425* |
| *Tarjotintaso 460x460mm* | *4246455* | *425* |
| *Jätevaunu N-S 217* | *4551222* | *331* |
| *Kaavin* | *4551910* | *66* |

| *PRM-lajitteluyksikkö 1660 WD6/7-PRM -koneisiin* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *1660mm O-V* | *4158243* | *2919* |
| *1660mm V-O* | *4246447* | *2919* |
| *1660mm V-O + 300 mm liitos kulma-asennuksiin* | *4158245* | *2520* |

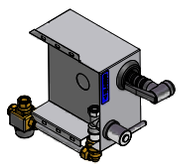
| *PRM-lajitteluyksikön lisävarusteet* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Termostaattisekoittaja* | *4552036* | *189* |
| *Pesupistooli mini 1,8 m letku* | *4246451* | *609* |
| *Vinokorihylly O-V 1000mm* | *4246453* | *247* |
| *Vinokorihylly V-O 1000mm* | *4246459* | *294* |
| *Tarjotintaso 450x330mm* | *4246454* | *425* |
| *Tarjotintaso 460x460mm* | *4246455* | *425* |
| *Jätevaunu N-S 217* | *4551222* | *331* |
| *Kaavin* | *4551910* | *66* |



*Tarjotintaso 460x460mm*



*Tarjotintaso 450x330mm*



*Pesupistooli mini, 1,8 m letku*



*Jätevaunu N-S 217*



*Kaavin*

# METOS-ESIPESUSUIHKUT



Metos 6546

**Metos -esipesusuihkut** ovat perinteisiä esipesusuihkuja, joissa on kahvallinen suihkupistooli. Esipesusuihkut tuetaan yläosasta seinäkiinnityksellä. Suihku käynnistetään kahvaa alaspainamalla. Jousi palauttaa kahvan yläasentoon. Metos 4013 (seinäkiinnitteinen) ja Metos 3050 (pöytäkiinnitteinen) ovat malleja, joissa on kaksiotesekoittaja ja juoksuputki. Metos WM 4023 (seinäkiinnitteinen) ja Metos TM 3034 (pöytäkiinnitteinen) ovat malleja, joissa on pitkävipuinen sekoittaja ja juoksuputki.

| *Esipesusuihku* | *Koodi* | *Korkeus mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Metos WM 4013 (seinä, kaksiote)* | *4218439* | *h 1050* | *415* |
| *Metos TM 3050 (pöytä, kaksiote)* | *4218441* | *h 1500* | *488* |
| *Metos WM 4023 (seinä, vipu)* | *4218443* | *h 1050* | *483* |
| *Metos TM 3034 (pöytä, vipu)* | *4218445* | *h 1300* | *562* |

**Metos 6546** on pöytäkiinnitteinen esipesusuihku, jossa on termostaattisekoittaja sekä juoksuputki. Esipesusuihku tuetaan yläosasta seinäkiinnityksellä. Suihku käynnistyy automaattisesti, kun kahvaosaa vedetään alaspäin. Suihkukahva voidaan kiinnittää myös pikaliittimellä (sis. toimitukseen), johon voidaan liittää toimituksessa oleva 1,7 m pitkä jatkoletku. Jatkokappaleen avulla suihkua voidaan käyttää esim. pesutilan puhdistamiseen. Malli Metos 6548 on seinäkiinnitteinen.

| *Esipesusuihku* | *Koodi* | *Korkeus mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Metos 6546 pöytäkiinnitys* | *4218431* | *h 1250* | *1040* |
| *Metos 6548 seinäkiinnitys* | *4218495* | *h 950* | *908* |



Metos WM 4013



Metos TM 3034

# METOS-HUUHTELUSUIHKU

**Metos-huuhtelusuihku** on tarkoitettu koritunneli- ja tappimattopesukoneiden pesutankkien puhdistamiseen. 100 cm pitkän taivutetun jatkovarren ansiosta koneen sisään ei tarvitse kurkotella, kun kaukaisimpia nurkkia huuhdellaan suihkulla. Kahvassa on pikaliitin. Suihkuputken päässä on suutin, joka levittää pesusuihkun isommalle alueelle.

| *Metos* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Huuhtelusuihku* | *2027014* | *305* |



Metos-huuhtelusuihku

# METOS-SUIHKUPUHDISTUSLAITE

***Kelasuihku sivulla 455.***



*J2000 Spray -suihkupuhdistuslaite asennetaan seinälle, J2000 Mobil (kuvassa) on vaunussa.*

**Metos J2000** on vesijohtoverkkoon liitettävä, suurten pintojen puhdistukseen ja desinfiointiin tarkoitettu suihkupuhdistuslaite. Pesuvaiheessa laite annostelee pesu- ja desifiointiaineen pesuveteen. Käyttökohteita ovat suurkeittiöt, elintarviketehtaat, leipomot, saunat jne. Laite on varustettu takaiskuventtiilillä. Toimituksessa on noin 15 m vesiletkua. Letkussa on sulkuhana ja pikaliitin lisälaitteiden liittämiselle.

| *Suihkupuhdistuslaite* | *Koodi* | *Koko mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *J2000 Spray* | *4197240* | *400x310x125* | *971* |
| *J2000 Mobil* | *4197248* | | *1880* |
| *Letkukela + teline* | *4000275* | | *1170* |

# METOS-VAAHTOPESULAITE

**Metos-vaahtopesulaite** on kehitetty erityisesti puhdistus- ja desinfiointikäyttöön. Vaahtopesulaite sisältää vaahdotus- ja huuhteluvalitsimen ja sitä on erittäin helppo käyttää. Erinomaiset vaahdotus- ja huuhtelutoiminnot veden paineen ollessa 2,5 - 7 baria.

| *Vaahtopesulaite* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Penguin* | *4197223* | *380x260x120* | *1308* |



Vaahtopesulaite

# METOS WD-12 -YHDISTELMÄASTIANPESUKONE







**WEBTool** *KS. sivu 414.*

*WD-12 suora asennusvaihtoehto, kone voidaan asentaa myös kulmaan.*

*WD-12 -koneeseen saatavana höyrynlauhdutin. Höyrynlauhdutin vähentää merkittävästi huoneilmaan pääsevää höyryä.*

***Pesupaineen säätö***
- *koneessa voidaan pestä patatiskiä ja tavallisia astioita*

***Helppo käyttää***
- *ohjelma käynnistyy kun kupu suljetaan*
- *selkeä paneeli*

***Automaattinen kuvunnosto***
- *parantaa ergonomiaa*
- *kuivuminen alkaa heti*
- *pesuohjelman loppuminen näkyy heti*

***Omavalvonta helpoksi***
- *HACCP-liitäntä (lisävaruste)*
- *autodiagnostiikka*

**Metos WD-12** on edullinen ja tehokas kuputyyppinen yhdistelmäastianpesukone. Koneessa voidaan pestä ruoanvalmistusvälineet ja painetta laskemalla myös tavallinen astiasto. Pesupaineen muuttaminen on helppoa: vipu toiseen asentoon ja kone pesee normaalilla pesupaineella.

Koneen kaksi voimakasta pesupumppua kattavat tehokkaasti koneen pesutilan neljän pesuvarren kautta. Koneeseen voidaan asettaa 2 kpl 500x500 mm astianpesukoria. Kolme pesuohjelmaa, joiden huuhtelulämpötilat ja pesu- ja huuhteluajat ovat asiakkaan tarpeen mukaan säädettävissä. Näin voidaan huomioida keittiökohtaisesti astiaston likaisuus- ja kuivumisaste. Tehdasasetuksena ohjelmapituudet ovat 1,2/3,2/5,2 minuuttia.

Metos WD-12 varmistaa aina oikean huuhtelulämpötilan jatkamalla pesua, kunnes asetettu huuhtelulämpötila saavutetaan. Se on helppo pitää



*Suuret siivilät pitävät pesuveden puhtaana pitkään.*



*Alapesuvarsien pesupainetta voidaan nostaa vipua kääntämällä.*



*Korijohde ja koriohjuri*

# METOS WD-12 -YHDISTELMÄASTIANPESUKONE



*Pesuritilä kääntyy kätevästi pois tieltä takaseinälle.*



*Astiat ja kuljetuslaatikot voidaan asettaa suoraan pesuritilän päälle.*



*Koneeseen mahtuu kaksi 500x500 mm pesukoria.*



*Iso patapesukori sopii korijohteisiin.*

puhtaana omalla puhdistusohjelmalla, joka kytketään päälle, kun allassiivilät, pumppujen imusiivilät ja ylivuotoputki on poistettu koneesta. Myös pesuvarret on helppo irrottaa puhdistusta varten.

Metos WD-12 parantaa oleellisesti patapesun ergonomiaa. Koneeseen voidaan liittää esipesupöytä ja purkausrullarata; liuttaa korit koneeseen ja sieltä pois. Kupu sulkeutuu ja avautuu automaattisesti. Kone valvoo, ettei mitään jää kuvun ja koneen rungon väliin ja varoittaa, jos näin käy. Tehokkaan ääni- ja lämpöeristyksen ansiosta pintalämpötilat ja äänenpainetaso pysyvät matalina. Konetta on helppo käyttää. Valittu pesuohjelma käynnistyy, kun kupu lasketaan alas. Visuaalinen ohjauspaneeli kertoo yhdellä silmäyksellä käytettävän ohjelman ja jäljellä olevan pesuajan.

Metos WD-12 varoittaa myös liian alhaisesta pesulämpötilasta, ilmoittaa kiinni olevasta lämminvesihanasta ja pois paikaltaan olevasta ylivuotoputkesta. Kone osaa varoittaa myös loppuhuuhtelun liian alhaisesta virtaamasta, joka saattaa vaarantaa huuhtelutuloksen. Kaikkien edellä mainittujen ominaisuuksiensa johdosta kone helpottaa huomattavasti keittiön omavalvontasuunnitelman toteuttamista.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| WD-12 | 2027116 | 1200x775x1990/2440 | 400V 3N~ 16,4 kW 35 A | 19110 |
| Pesuritilä | 2027120 | tilattava yhdessä koneen kanssa | | 1086 |
| Patapesukori | 2027121 | 1040x500 | | 1085 |

*Toimitukseen kuuluu 2 kpl 500x500 astianpesukoreja, huuhteluaineannostelija, vedensuodatin ja takaisinimusuoja. Laite on varustettu paineenkorotuspumpulla ja välitankilla. Veden takaisinvirtaussuojaus EN 1717 mukaisesti.*
*Lisävarusteena koneeseen on saatavana pesuritilä, jonka saa lukittua ylös koneen takaseinään ja patapesukori. Lisäksi saatavana tyhjennyspumppu, höyrynlauhdutin, ilmastointiliitäntä, automatiikka ilmastointipuhaltimen ohjaamiseen ja höyryliitäntä (150-250kPa). Kone on mahdollista saada myös kylmävesiliitäntäisenä.*

*Asennuskuva sivulla 583.*

# METOS MASTER KP 151ES -PATAPESUKONE



*Metos Master KP 151ES*

**Metos Master KP 151ES** -kone sopii jakeluastioiden, kuljetuslaatikoiden, leipomovuokien, tarjottimien, kattiloiden ja ruoanvalmistusvälineiden pesuun. Kone on luukkutyyppinen. Koneen luukku on kätevästi jaettu keskeltä kahtia, jolloin luukkua avatessa alempi osa muodostuu työskentelyalustaksi ja kokonaiskorkeus jää samalla matalammaksi.

Luukku on tehokkaasti ääni- ja lämpöeristetty, jolloin pintalämpötilat ja äänenpainetaso pysyvät matalina. Koneessa vapaa korkeus on 810 mm, mikä mahdollistaa todella korkeiden esineiden pesun.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu pesukori on mitoiltaan 550x660 mm. Korin mukana toimituksessa tulee painoverkko, välinesuppilo ja kansi/leivinpeltiteline. Painoverkkoa käytetään pestäessä kevyitä astioita. Koreissa voidaan pestä erilaisia astioita korin mitan puitteissa.

Koneessa on neljä pesuohjelmaa, joiden pituudet ovat 2, 4, 6 ja 12 minuuttia.

Pesuvarret ovat ruostumatonta terästä ja huuhtelusuuttimet ovat ns. tukkeutumatonta mallia. Pesu- ja huuhteluvarret on helppo irrottaa puhdistusta varten.

Metos Master KP 151ES -koneessa on 2 kW pumppu. Koneessa on vakiovarusteena paineenkorotuspumppu, joka takaa oikean vedenvirtaaman loppuhuuhtelussa.

Koneen tehokas sakka-astia kerää tähteet ja altaiden pyöristetyt reunat helpottavat puhtaanapitoa. Koneessa on vakiovarusteena huuhteluaineannostelija.



*Tehokkaat, pyörivät pesuvarret ylhäällä ja alhaalla. Tukkeutumattomat suuttimet. Pesuvarret helppo irrottaa pesua varten.*



*Tukeva, ulosvedettävä pesukori, irralliset telineet kansille ja välineille. Korikoko on 550x660 mm.*



*Koneessa voidaan pestä korin sisäpuolelle mahtuvat astiat, vapaa korkeus on 810 mm.*



*KP 151ES -koneessa on painoverkko, jota voidaan käyttää pestäessä kevyitä astioita.*

| Patapesukone | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Metos Master KP 151ES | 4246500 | 650x750x1690/2030 | 400 V 3N~ 8 kW 16 A | 5246 |

*Pesukoneen toimitus sisältää paineenkorotuspumpun, huuhteluaineannostelijan, pesukorin, painoverkon, välinesuppilon ja kansi/leivinpeltitelineen. Lisävarusteena saatavana höyrynlauhdutin.*

*Asennuskuva sivulla 584.*

# METOS MASTER KP 202E/402E PLUS -PATAPESUKONEET



*Metos Master KP 202E Plus -patapesukone*

**Metos Master KP -koneet** sopivat jakeluastioiden, kuljetuslaatikoiden, leipomovuokien, tarjottimien, kattiloiden ja ruoanvalmistusvälineiden pesuun. Koneet ovat luukkutyyppisiä. Luukku on kätevästi jaettu keskeltä kahtia, jolloin luukkua avatessa alempi osa muodostuu työskentelyalustaksi ja kokonaiskorkeus jää samalla matalammaksi. Luukku on tehokkaasti ääni- ja lämpöeristetty, jolloin pintalämpötilat ja äänenpainetaso pysyvät matalina.

KP 202E Plus -koneen rst-kori on mitoiltaan 700x700 mm. Korin mukana toimituksessa tulee välinesuppilo ja kansi/leivinpeltiteline. KP 402E Plus -koneen korin mitat ovat 1350x725 mm. Vapaa korkeus on KP 202E Plus -koneessa 650 mm ja KP 402E Plus -koneessa 810 mm. Koreissa voidaan pestä erilaisia astioita korin mitan puitteissa.

Koneissa on neljä pesuohjelmaa (3, 6, 9 ja 12 min). Konetta on helppo käyttää selkeän digitaalisen käyttöpaneelin ansiosta. Koneissa on myös vakiona diagnostiikkatoiminto, joka seuraa koneen toimintaa ja osoittaa käyttövirheet (esim. kiinni jäänyt lämminvesihana) koneen käyttöpaneelissa. Kone varmistaa oikean loppuhuuhtelulämpötilan. Vakiovarusteena paineenkorotuspumppu. Plus-järjestelmä sisältää vesijohtoverkoston paineesta erotetun boilerin ja huuhtelupumpun. Tasalaatuinen huuhtelu saadaan aikaan huuhtelupumpun avulla, jolla vesi pumpataan pestäviin astioihin. Ison boilerin ansiosta viileämpää vesijohtoverkoston vettä ei tarvita koneeseen huuhtelun aikana, jolloin vesi pysyy koko huuhtelun ajan 85-asteisena.

Pesuvarret ovat ruostumatonta terästä ja huuhtelusuuttimet ovat ns. tukkeutumatonta mallia. Pesu- ja huuhteluvarret on helppo irrottaa puhdistusta varten. KP 402E Plus -koneessa on ylä- ja alapesuvarsien lisäksi myös sivuilla pesuvarret tehostamassa pesua.

Metos Master KP 202E Plus -koneessa on kaksi 1,5 kW pumppua ja KP 402E Plus -koneessa 2 kpl 2,7 kW pumppuja. Koneiden tehokkaat sakka-astiat keräävät tähteet ja altaiden pyöristetyt reunat helpottavat puhtaanapitoa.



*Metos Master KP 402E Plus -patapesukone Puolitettu luukku tarjoaa työskentelyalustan. Aukon vapaa korkeus 810 mm. Koneiden luukut on tehokkaasti eristetty.*



*Tukeva ulosvedettävä pesukori, irralliset kansi- ja välinetelineet. Pesukorit: KP 202E 700x700 mm, KP 402E 1350x725 mm.*



*Koneessa suuret helposti tyhjennettävät sakkasihdit. Altaiden pyöristetyt nurkat helpottavat puhdistusta.*



*Tehokkaat, pyörivät pesu- ja huuhteluvarret ylhäällä ja alhaalla. KP 402E Plus -koneessa pesuvarret myös sivuilla.*



*Helppokäyttöinen, hyvin suojattu käyttöpaneeli suurilla lämpötilanäytöillä. Koneissa on 4 pesuohjelmaa ja diagnostiikkatoiminto.*

| Patapesukone | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Metos Master KP 202E Plus | 4246503 | 840x885x1790/2050 | 400 V 3N~ 12kW 20A | 8225 |
| Metos Master KP 402E Plus | 4246509 | 1490x885x1970/2310 | 400 V 3N~ 15kW 25A | 16065 |

*Pesukoneen toimitus sisältää paineenkorotuspumpun, huuhteluaineannostelijan, pesukorin, välinesuppilon ja kansi/leivinpeltitelineen. Lisävarusteena saatavana höyrynlauhdutin.*

*Asennuskuva sivulla 584-585.*

# YKSITANKKIKONEIDEN TEKNISET TIEDOT

| Metos | Dupla37 | Dwash50 | Aqua50 | Aqua80T | Lux60EL | Premium50 | WD-4S | Hood130S | Hood110 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pesuohjelmat, min | 2 | 2 | 2/3 | 1/1,5/2/3 | 1/2/3/5 | 6 ohj. | 1,2/2,4/4,2 | 5 ohj. | 1/2 |
| Pesupumpun teho, kW | 0,19 | 0,4 | 0,65 | 0,9 | 0,65 | 0,65 | 0,75 | 1,5 | 1,1 |
| Allaslämmitys 230V1N~, kW | 1,25 | 1,85 | 2,7 | — | 2,7 | 1,1 | — | — | — |
| Boilerin lämmitys 230V1N~, kW | 2,4 | 2,8 | 2,8 | — | 4,5 | 6,0 | — | — | — |
| Allaslämmitys 400V3N~, kW | — | — | 2,7 | 2,7 | 2,7 | 1,1 | 1,4 | 2,7 | 2,7 |
| Boilerin lämmitys 400V3N~, kW | — | — | 4,5 | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 4,2 | 9 | 9 |
| Liitäntäteho 230V1N~, kW | 2,8 | 3,2 | 3,45 | — | 5,15 | 6,7 | — | — | — |
| Liitäntäteho 400V3N~, kW | — | — | 5,15 | 6,9 | 6,65 | 6,7 | 4,95/7,65** | 10,5 | 10,1 |
| Sulake 230V1N~, A | 16 | 16 | 16 | — | 16 | 16 | — | — | — |
| Sulake 400V3N~, A | — | — | 16 | 16 | 16 | 16 | 10 | 20 | 20 |
| Max. liitäntäkaapelin Ø 400V3N~, mm² | — | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lämminvesiliitäntä 50–60°C | R3/4 | R3/4 | R3/4 | R3/4 | R3/4 | R3/4 | R3/4 | R3/4 | R3/4 |
| Min/max LV vedenpaine, kPa | 200/400 | 200/400 | 200/400 | 200/400 | 200/400 | 200/400 | 180/600 | 200/400 | 200/400 |
| LV min. virtaama, l/min | 8 | 16 | 16 | 18 | 16 | 16 | 17 | 18 | 18 |
| Tyhjennysliitäntä, mm (tyhjennyspump.) | 30 | 30 | 30 | 24 | 30 | 30 | 20 (22) | 30 | 30 |
| Tyhjennysvirtaama, l/s | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 |
| Allastilavuus, l | 12,5 | 29 | 29 | 29 | 16,5 | 10/7 | 20 | 42 | 30 |
| Ilmastointisuositus, m³/h | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Massa, kg (netto/brutto) | 36 / 41 | 57 / 63 | 72 / 78 | 68,5 | 46 / 50 | 64,5 | 75 / 85 | 120 / 135 | 120 / 135 |
| Korikoko, mm | 370x370 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 |
| Vedenkulutus/kori, l | 1,8* | 2,3* | 2,3* | 2,3* | 2,3* | 2,5/clean7* | 2,5-3,7 | 2,8* | 2,8* |
| Melutaso dB | 61,2 | 63 | 63 | 63 | 61 | 61 | 61 | 64 | 65 |

** paineella 200kPa*
*** kylmävesiliitännällä*

| Metos | Hood800 | WD-6 | WD-6 Auto | WD-7 | WD-7 Auto | WD-8 | WD-8 Auto |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pesuohjelmat, min | 1/3 | 1,2/1,7/3,2 | 1,2/1,7/3,2 | 1,2/1,7/3,2 | 1,2/1,7/3,2 | 1,2/1,7/3,2 | 1,2/1,7/3,2 |
| Pesupumpun teho, kW | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 1,1 | 1,1 | 1,5 | 1,5 |
| Allaslämmitys 400V3N~, kW | 2,7 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| Boilerin lämmitys 400V3N~, kW | 6 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Liitäntäteho 400V3N~, kW | 6,9 | 9,9 | 9,9 | 10,1 | 10,1 | 10,5 | 10,5 |
| Sulake 400V3N~, A | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Max. liitäntäkaapelin Ø 400V3N~, mm² | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Lämminvesiliitäntä 50–60°C | R3/4 | R1/2 | R1/2 | R1/2 | R1/2 | R1/2 | R1/2 |
| Min/max LV vedenpaine, kPa | 200/400 | 180/600 | 300/600 | 180/600 | 300/600 | 180/600 | 300/600 |
| LV min. virtaama, l/min | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| Kylmävesiliitäntä, ” | — | — | — | — | — | — | — |
| Min KV veden paine kuvunnostossa, kPa | — | — | — | — | — | — | — |
| KV min. virtaama, l/min | — | — | — | — | — | — | — |
| Tyhjennysliitäntä, mm (tyhjennyspump.) | 24 | 50 (22) | 50 (22) | 50 (22) | 50 (22) | 50 (22) | 50 (22) |
| Tyhjennysvirtaama, l/s | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Allastilavuus, l | 30 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Ilmastointisuositus, m³/h | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Massa, kg (netto/brutto) | 115 / 129 | 100 / 115 | 105 / 120 | 110 / 125 | 115 / 130 | 120 / 135 | 120 / 135 |
| Korikoko, mm | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 | 500x500 |
| Vedenkulutus/kori, l | 2,8* | 2,5-4 | 2,5-4 | 2,5-4 | 2,5-4 | 2,5-4 | 2,5-4 |
| Melutaso dB | 65 | 60 | 61 | 63 | 63 | 61 | 61 |

# YKSITANKKIKONEIDEN TEKNISET TIEDOT

| Metos | WD-12 | KP-151ES | KP-202EPLUS | KP-402EPLUS |
|---|---|---|---|---|
| Pesuohjelmat, min | 1,2/3,2/5,2 | 2/4/6/12 | 3/6/9/12 | 3/6/9/12 |
| Pesupumpun teho, kW | 2 x 2,35 | 2 | 2x 1,5 | 2x 2,7 |
| Allaslämmitys 400V3N~, kW | 9 | 2,7 | 6 | 9 |
| Boilerin lämmitys 400V3N~, kW | 12 | 6 | 9 | 9 |
| Liitäntäteho 400V3N~, kW | 16,4 | 8 | 12 | 15 |
| Sulake 400V3N~, A | 35 | 16 | 20 | 25 |
| Max. liitäntäkaapelin Ø 400V3N~, $mm^2$ | 16 | 6 | 10 | 10 |
| Lämminvesiliitäntä 50–60°C | R1/2 | R3/4 | R3/4 | R3/4 |
| Min/max LV vedenpaine, kPa | 200/600 | 200/400 | 200/400 | 200/400 |
| LV min. virtaama, l/min | 10 | 18 | 20 | 40 |
| Kylmävesiliitäntä, " | R 1/2 | — | — | — |
| KV min. virtaama, l/min | 10 | — | — | — |
| Tyhjennysliitäntä, mm (tyhjennyspump.) | 50 | 24 | 24 | 24 |
| Tyhjennysvirtaama, l/s | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Allastilavuus, l | 140 | 35 | 78 | 120 |
| Ilmastointisuositus, $m^3/h$ | 600 | 600 | 600 | 800 |
| Massa, kg (netto/brutto) | 355/330 | 110 | 199 | 320 |
| Korikoko, mm | 1040x550 | 550x665 | 700x700 | 1350x725 |
| Vedenkulutus/kori, l | 6-8 | 4 | 4,5 | 7 |
| Melutaso dB | 67 | 71 | 70 | 72 |

| Metos | GR-300 | GR-800 | WD-90 Duo | WD-90 GR | WD-100 GR |
|---|---|---|---|---|---|
| Pesuohjelmat, min | 4/6/8/10/12 | 6 ohj. | 9 ohj. | 6 ohj. | 6 ohj. |
| Pesupumpun teho, kW | 3 | 3 | 1,5 + 2,2 | 1,5 + 2,2 | 3x 2,2 |
| Allaslämmitys 400V3N~, kW | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Boilerin lämmitys 400V3N~, kW | 9 | 9 | 9 | 9 | 12 |
| Liitäntäteho 400V3N~, kW | 12 | 12 | 11,7 | 11,3 | 21 |
| Sulake 400V3N~, A | 20 | 20 | 20 | 20 | 35 |
| Max. liitäntäkaapelin Ø 400V3N~, $mm^2$ | 10 | 10 | 6 | 6 | 35 |
| Lämminvesiliitäntä 50–60°C | R3/4 | R3/4 | R1/2 | R1/2 | R3/4 |
| Min/max LV vedenpaine, kPa | 200/400 | 200/400 | 50/600 | 250/500 | 250/500 |
| LV min. virtaama, l/min | 20 | 20 | 5 | 15 | 18 |
| Kylmävesiliitäntä, " | — | — | R1/2 | R1/2 | R3/4 |
| KV min. virtaama, l/min | — | — | 5 | 15 | 18 |
| Tyhjennysliitäntä, mm (tyhjennyspump.) | 24 | 24 | 50 | 50 | 50 |
| Tyhjennysvirtaama, l/s | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Allastilavuus, l | 103 | 120 | 90 | 100 | 145 |
| Ilmastointisuositus, $m^3/h$ | 600 | 600 | 600 | 600 | 900 |
| Massa, kg (netto/brutto) | 303 | 350 | 430 | 430 | 685 |
| Korikoko, mm | Ø 750 | Ø 850 | | | |
| Vedenkulutus/kori, l | 4,4 | 5,5 | 4-6 | 3,5-5 | 4-6 |
| Melutaso dB | 80 | 79 | 70 | 68 | 70 |

# WEB Tool – helpottamaan jokapäiväistä työtä

WEBTool

**WEB Tool** on työkalu HACCP-tietojen keräämiseen ja astianpesukoneen yhdistämiseen tietokoneeseen käyttäen tavallista internet-selainta. Ei tarvitse erillisiä ohjelma-asennuksia.

Lämpötiloja ei tarvitse kirjata manuaalisesti, jotta HACCP vaatimukset täytettäisiin. WEB Tool seuraa automaattisesti pesukoneen lämpötiloja sekä isoissa koneissa veden- ja sähkönkulutusta. Ympäristöraportti näyttää kustannukset asiakkaan omilla hinnoilla. Kaikki tiedot tallentuvat pesukoneen muistiin, josta ne voidaan tulostaa halutulta ajanjaksolta.

Monitorointi ja loki kertovat kuinka tehokkaasti ja minä ajankohtina konetta käytetään. Nämä tiedot auttavat toiminnan suunnittelussa ja kustannusten optimoinnissa.

WEB Tool kirjaa kaikki hälytykset ja asetusarvojen muutokset koneen muistiin. Jokaisesta kirjauksesta tallentuu myös tapahtuma-aika. Tämä nopeuttaa mahdollisten ongelmien tunnistamista ja vianhakua. Esimerkiksi lisääntynyt vedenkulutus, joka aiheuttaa pesuaineen kulutusta on helppo paikantaa ja korjata nopeasti.

WEB Toolin avulla huolto myös pystyy tekemään asiakaskohtaisia säätöjä nopeammin ja helpommin.






metos

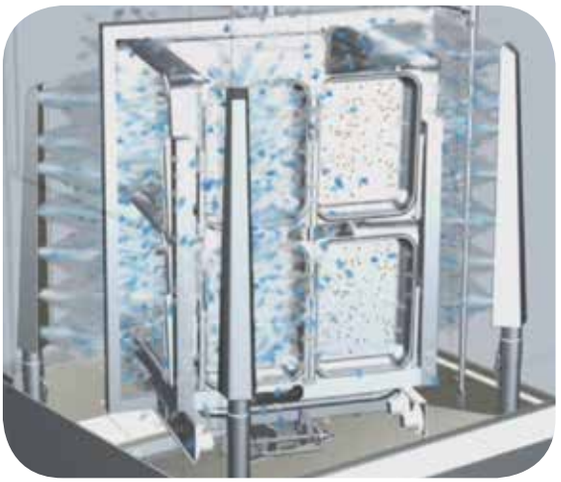
# Metos WD-raepesukoneet ovat hygieenisiä tehopuhdistajia ja edullisia käyttää

Raepesukone pesee astiat muovirakeita sisältävällä vedellä. Myös vaikeasti kiinnipalanut ruoka irtoaa nopeasti ja vaivattomasti. Pestäviä astioita ei tarvitse liottaa ennen raepesua, vain irtonaiset ruuantähteet kaavitaan, jotta vältytään pesuveden turhalta likaantumiselta.

Ainutlaatuiset pesuohjelmavaihtoehdot valitaan joko linkouksella tai ilman. Linkous nopeuttaa astioiden kuivumista ja parantaa hygieniaa.

Patentoitu kaksipumppujärjestelmä kahdella erillisellä pesutankilla erottelee rakeet ja estää niitä leviämästä astianpesutilaan.

Valikoimasta löytyvät sopivat esipesupöydät, vaunut ja muut lisävarusteet toimivan, tehokkaan ja ergonomisen pesuosaston kokoamiseen.



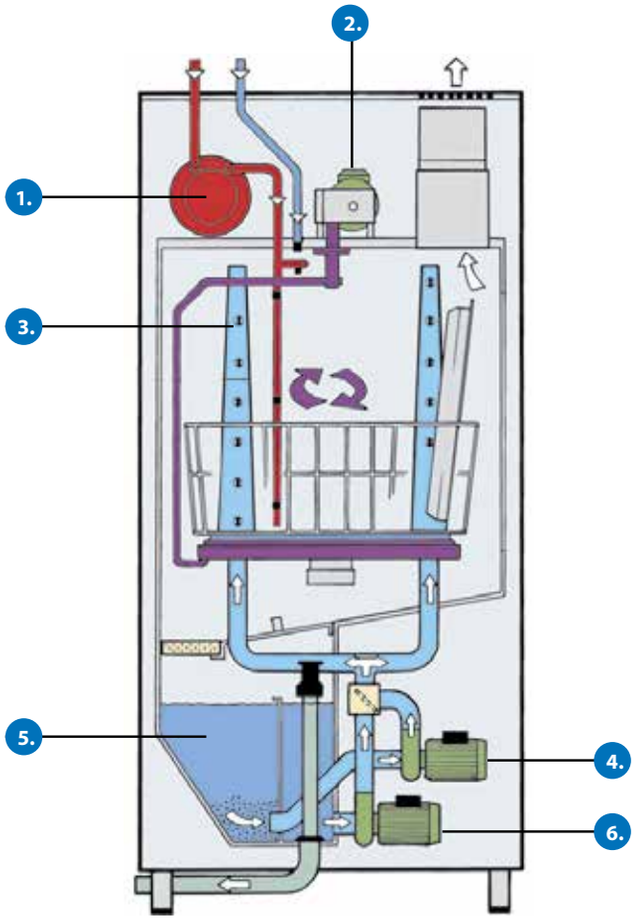
*Raepesussa puhdistuvat tiukkaan palaneet ruuanvalmistusastiatkin ilman liottamista.*



*Vain irtonaiset ruuantähteet kaavitaan pois. Puhdistuslasta, koodi 4197933.*



*Linkous nopeuttaa astioiden kuivumista ja parantaa hygieniaa.*




1 *Boileri*
2 *Pyöröpöydän moottori*
3 *Pesuvarret*
4 *Raepesupumppu*
5 *Raepesutankki*
6 *Pesupumppu*

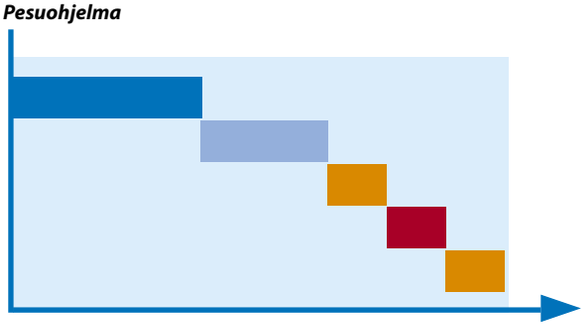


*Kaksipumppujärjestelmä ja linkous säästävät sähköä, vettä, rakeita, pesu- ja huuhteluainetta.*

## Pesuohjelmat

Koneissa on kaikkiaan kuusi erilaista, vapaasti ohjelmoitavaa pesuohjelmaa. Raepesuohjelmat mahdollistavat erittäin likaisten astioiden puhdistamisen tehokkaasti. Pesuohjelmia ilman rakeita voidaan käyttää esim. muoviastioille. Ohjelmat ilman linkousta sopivat astioille, joiden korittaminen on vaikeaa.

***Pesuohjelma***



*Raepesu*
*Pesu ilman rakeita*
*Linkous*
*Loppuhuuhtelu*

Astioilla täytetty kori liu'utetaan paikoilleen pyöröpöydälle ja koneen luukku suljetaan. Valitaan haluttu ohjelma ja painetaan pesun käynnistysnappia. Koneen raepesupumppu käynnistyy ja pyöröpöytä alkaa pyöriä.

Ensimmäisessä pesuvaiheessa astioita pestään veden, rakeiden ja pesuaineen seoksella. Kun raepesuvaihe on ohi, käynnistyy pesupumppu. Astioidenpesu jatkuu pesuainetta sisältävällä vedellä. Kun pesu on ohi, koneen pyöröpöydän nopeus kasvaa ja jäljellä oleva pesuvesi sekä mahdolliset rakeet lingotaan pois astioista. Tämän jälkeen pyöröpöydän nopeus hidastuu ja tuorevesiloppuhuuhtelu alkaa. Tuorevesihuuhtelu tapahtuu 85-asteisella vedellä boilerin kautta. Loppuhuuhtelun jälkeen pyöröpöydän nopeus nousee taas ja astiat lingotaan kuiviksi.



*Rakeet 10 kg, koodi 4197907.*

# WD-90 DUO -yhdistelmäpesukone raepesuun ja tavallisille astioille pesukoreissa

- *7 kpl GN 1/1-65 -astiaa kerralla*
- *3 ohjelmaa rakeilla ruoanvalmistusastioille*
- *3 ohjelmaa ilman rakeita ruoanvalmistusastioille*
- *3 ohjelmaa tavalliselle pesukorille*
- *maksimikapasiteetti 191 GN1/1 / h*

**Metos WD-90 DUO** on ympäristö- ja käyttäjäystävällinen kupumallinen yhdistelmäpesukone. Kone sopii ravintoloille ja pienehköille ammattikeittiöille, joissa on monentyyppistä pestävää astiaa. Suuremmissa keittiöissä kone kasvattaa kapasitettia normaalissa astianpesussa tai raepesussa tarvittaessa.

Metos WD-90 DUO -yhdistelmäpesukone pesee astiat puhtaaksi pienillä käyttökustannuksilla. Ainutlaatuisen helppoa valita normaali pesu tavallisille astioille pesukorissa tai raepesu ruoanvalmistusastioille.

WD-90 DUO vähentää astoiden liottamista ja aikaa vievää käsinpesua. Voit pestä rakeilla silloin kun astiat ovat pinttyneitä ja ilman rakeita silloin kun niitä ei tarvita.

Koneessa on useita eri pituisia pesuohjelmia kaikkiin tarpeisiin ja kuivaus linkouksella. Linkous nopeuttaa astioiden kuivumista ja parantaa hygieniaa. Lisäksi se säästää vettä ja energiaa.

Automaattinen kuvunnosto parantaa työergonomiaa. Kun kupu aukeaa automaattisesti, höyryt johdetaan kuvun takaosaan ja sieltä ulos – ei käyttäjän naamalle. Astiat alkavat kuivua välittömästi ja kone on valmiina seuraavaan pesuun.

Metos WD-90 DUO on saatavana höyrynlauhduttimella ja lämmöntalteenotolla. Lauhduttimessa höyryn sisältämä kosteus ja lämpö kerätään talteen, eikä päästetä niitä huonetilaan. Se säästää energiaa ja parantaa työympäristöä, mutta myös ilmastoinnin tarve vähenee merkittävästi.

Vankka ja yksinkertainen rst-rakenne tekee koneesta kestävän ja huoltovarman – automaattinen kuvunnosto ja lämmöntalteenotto käyttäjän ja ympäristön huomioon ottavan.




*Kuvassa Metos WD-90GR DUO, jonka toimitus sisältää koneen lisäksi yhden pesukasetin, 50x50 lautaskorin, 50x50 aterinkorin ja 50x50 lasi- ja kuppikorin.*



*WD-90 DUO toimii kuten kupukone, kori kuljetetaan sivuttain läpi (myös kulma-asennus mahdollinen). Voidaan käyttää myös lisävarusteena saatavan vaunun kanssa edestä.*



# RAEPESUKONE METOS WD-90 DUO



*Vakiopesukasetti*



*Teline paistopelleille*



*Pesukorin jakaja, jonka sisällä väline- ja kauhateline*



*Kuminauhapidike*



*Joustava pidike*



*Tasovaunu pesukorille. Vaunussa on työntökahva ja kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut.*

| ***Metos*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Metos WD-90 DUO* | *4246145* | *tarjoushinta* |

*Toimitukseen sisältyy pesukoneen lisäksi pesukasetti 7 GN1/1 -astialle, 50x50 lautaskori, 50x50 aterinkori ja 50x50 lasikori, 5 kg rakeita, rakeiden keräyslaatikko, kaavin.*

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Vakiopesukasetti WD-90 DUO* | *4246158* | *953* |
| *Pesukorin jakaja* | *4246160* | *214* |
| *Väline ja kauhateline* | *4246162* | *139* |
| *Teline pelleille* | *4246164* | *531* |
| *Joustava pidike* | *4246167* | *540* |
| *Kuminauhapidike* | *4246168* | *102* |
| *Tasovaunu* | *4208063* | *998* |
| *Pesurakeet 10 kg* | *4197907* | *184* |

| ***Kapasiteetti ja käyttötiedot*** | |
|---|---|
| *Kapasiteetti GN1/1 / pesu* | *6+1* |
| *Kokonaisallastilavuus, litraa* | *90* |
| *Allastilavuus, raepesu, litraa* | *40* |
| *Raemäärä, litraa* | *5* |
| *Veden kulutus, huuhtelu, litraa/pesu* | *4 - 6* |
| *Veden kulutus, lauhdutus, litraa/pesu* | *0 - 1,5* |
| *Maks. pintalämpötila huoneenlämmössä +20°C* | *35* |
| *Äänenpainetaso* (raepesussa) dB* | *70* |
| **mitattu 1 m koneen sivulta, 1,5 metrin korkeudelta* | |
| | |
| ***Pesuohjelmat*** | |
| *Normaali pesu, lasit ja posliini* | |
| *Pesuohjelma 1, min* | *1,3* |
| *Pesuohjelma 2, min* | *1,8* |
| *Pesuohjelma 3, min* | *3,3* |
| *Patapesuohjelma rakeilla* | |
| *Pesuohjelma 1, min* | *2,2* |
| *Pesuohjelma 2, min* | *4,2* |
| *Pesuohjelma 3, min* | *6,2* |
| *Patapesuohjelma ilman rakeita* | |
| *Pesuohjelma 4, min* | *2,2* |
| *Pesuohjelma 5, min* | *4,2* |
| *Pesuohjelma 6, min* | *6,2* |
| *Rakeiden keräysohjelma* | *5,4* |
| | |
| ***Sähköliitäntä*** | |
| *Sulake (400-415V, 3~ 50 Hz) (A)* | *20* |
| *Maks. liityntäkaapelin ø (400-415V, 3~ 50 Hz) ($mm^2$)* | *6* |
| *Pesupumpun teho (M1)* | *1,5* |
| *Raepesupumpun teho (M2)* | *2,2* |
| *Huuhtelupumpun teho (M10)* | *0,67* |
| *Pesupumpun teho (M3)* | *0,74* |
| *Lauhdutinpuhallin (M15)* | *0,129* |
| *Pyöröpöydän moottori (M16)* | *0,55* |
| *Boilerin teho (E42)* | *9* |
| *Allaslämmitys (E21)* | *9* |
| *Liitäntäteho* | *11,7* |
| | |
| ***Vesi- ja viemäriliitännät*** | |
| *Lämminvesiliitäntä (50 - 70°C) ulkokierre* | *1/2"* |
| *Kylmävesiliitäntä (5 - 12°C) ulkokierre* | *1/2"* |
| *Viemäriliitäntä PP-putki (mm)* | *Ø 50* |
| *Vesiliitännän paine, max (kPa)* | *600* |
| *Vesiliitännän paine, min (kPa)* | *150* |
| *Virtaama (litraa/min)* | *5* |
| *Lattiakaivo, kapasiteetti (litraa/sek)* | *3* |
| | |
| ***Mitat*** | |
| *850x1060x1719/2416 mm* | |

*Asennuskuva sivulla 586.*

# RAEPESUKONE METOS WD-90GR FLEX



*Tasovaunu 4208063, jonka päälle pesukasetti saadaan tukevasti asetettua siirtämistä varten.*

## WD-90GR Flex Monipuolinen raepesukone – kun pestävien astioiden valikoima on laaja

WEBTool *KS. sivu 414.*

*Kuvassa Metos WD-90GR Flex, jonka toimitus sisältää koneen lisäksi yhden nelisivuisen pesukasetin, kolme sivuverkkoa, kolme paistopeltitelinettä ja yhden joustavan pidikkeen.*




- ***Ravintolakäyttöön ja ammattikeittiöille***
- ***Suurempi kapasiteetti pestäessä GN 1/2-astioita: 8 kpl GN 1/2 tai 4 kpl GN 1/1 pesukerralla***
- ***Soveltuu hyvin erikokoisten astioiden pesuun***
- ***HACCP-diagnostiikkatoiminto***
- ***Hyvä kuivumistulos loppulinkouksen avulla***
- ***Rakeiden erottelu toimintavarmalla kaksipumpputeknologialla***

**Paljon kapasiteettia pieneen tilaan**
Pestävät astiat voidaan täyttää suoraan koneen luukun päälle ulosvedettyyn koriin tai käyttää kahta vaunua ja kahta koria, jolloin saavutetaan maksimikapasiteetti. Astioiden esipuhdistukseen voidaan käyttää esipesupöytää.

**Nerokkaat pesuohjelmat**
Koneessa on kuusi pesuohjelmaa: kolme rakeilla ja kolme ilman rakeita. Samat ohjelmat voidaan valita myös ilman linkousta, kun korissa pestään vaikeasti koriin kiinnitettäviä välineitä ja astioita.

Koneen käynnistyessä pesukori alkaa pyöriä ja pesuohjelma alkaa raepesulla. Raepesun jälkeen seuraa pesujakso ilman rakeita. Ennen loppuhuuhtelua astiat lingotaan suurella pyörimisnopeudella, jolloin keskipakovoima poistaa rakeet ja pesuveden astioista. Loppuhuuhtelun jälkeen seuraa loppulinkous, jolloin pesukorin pyörimisnopeutta kasvatetaan ja näin saadaan parempi kuivumistulos pienemmällä huuhteluaineannostuksella. Loppulinkouksen jälkeen tehokas lauhdutus poistaa höyryn koneesta.

**Huippuhygienia ja käytön helppous**
Elektroninen ohjaus valvoo huuhtelun ja pesun lämpötilaa ja varoittaa liian matalasta lämpötilasta sekä varmistaa huuhteluveden määrän. Kone myös varmistaa pesuveden puhtauden. Nämä ominaisuudet helpottavat omavalvonnan toteuttamista. Kone ilmoittaa myös, jos ylivuotoputki on pois paikaltaan tai vesihana on kiinni. Rakeiden poistaminen koneesta on vaivatonta. Siivilälevyjen tilalle laitetaan keräyslaatikko, johon rakeet ajetaan pesuohjelmalla. Keräyslaatikossa rakeet voidaan huuhdella suihkun alla. Raetason tarkastaminen on helppoa, keräyslaatikkoon on selkeästi merkattu oikea raetaso.

**Markkinoiden alhaisimmat käyttökustannukset**
Koneen loppuhuuhteluveden kulutus on vain 3,5-5 litraa ohjelmajaksoa kohti. Tähän päästään linkoustoiminnon ja oikein suunniteltujen huuhtelusuuttimien avulla. Vähentynyt veden kulutus pienentää huuhtelu- ja pesuaineen kulutusta, samoin kuin sähkön kulutusta. Koska rakeiden erottelu perustuu kaksipumpputeknologiaan, rakeilla voidaan pestä pidempään ja raekustannukset alenevat.

# RAEPESUKONE METOS WD-90GR FLEX



*Nelisivuinen pesukasetti 8 GN1/2 -astialle 4246129, 1 kpl vakiovarusteena*



*Sivuverkko 4246138 3 kpl vakiovarusteena*



*Paistopeltiteline 4246132 3 kpl vakiovarusteena*



*Joustava pidike 4246135 1 kpl vakiovarusteena*



*Välinepidike 4246130*



*Verkkokori 4246131*



*Kattilateline pienille kattiloille 4246133*



*Yleisteline 4246141*



*Pidike 1/3-, 1/6- ja 1/9-GN-astioille 4246137*

| **Metos** | **Koodi** | **alv 0%** |
|---|---|---|
| WD-90GR Flex * | 4246124 | tarjoushinta |
| **Metos** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Paineenkorotuspumppu | 4197941 | 950 |
| Esipesupöytä | 4126893 | 2153 |
| Tasovaunu | 4208063 | 998 |
| **Metos** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Nelisivuinen pesukasetti * | 4246129 | 1961 |
| Sivuverkko * | 4246138 | 126 |
| Paistopeltiteline * | 4246132 | 152 |
| Joustava kiinnike * | 4246135 | 331 |
| Välinepidike | 4246130 | 546 |

| **Metos** | **Koodi** | **alv 0%** |
|---|---|---|
| Verkkokori | 4246131 | 635 |
| Kattilateline Flex | 4246133 | 541 |
| Yleisteline | 4246141 | 509 |
| Pidike 1/3-, 1/6- ja 1/9-GN-astioille | 4246137 | 441 |
| Pesukori mustille laatikoille | 4197931 | 1628 |
| ABC-vuokapesukori | 4197957 | 924 |
| Väline- ja kauhateline | 4197911 | 194 |
| Kuminauhapidike | 4197923 | 152 |
| Lisävarusteteline | 4197965 | 578 |
| Puhdistuslasta * | 4197933 | 57 |
| Pesurakeet 10 kg | 4197907 | 184 |

**Pesukoneen toimitukseen sisältyy pesukoneen lisäksi nelisivuinen pesukasetti, 3 sivuverkkoa, 3 paistopeltitelinettä, joustava pidike, puhdistuslasta, rakeiden keräyslaatikko ja 5 l pesurakeita.*

*Asennuskuva sivulla 587.*

# WD-90GR HC
# Tehokas raepesukone – kun suuri osa pestävistä astioista on GN 1/1-kokoa

WEBTool *KS. sivu 414.*






- ***Keskisuurille ja suurille ammattikeittiöille***
- ***6 kpl GN 1/1-astiaa kerralla***
- ***GN 2/1-astioiden ja 600x400-paistopeltien pesu***
- ***HACCP-diagnostiikkatoiminto***
- ***Hyvä kuivumistulos loppulinkouksen avulla***
- ***Rakeiden erottelu toimintavarmalla kaksipumpputeknologialla***

*Kuvassa Metos WD-90GR HC, jonka toimitus sisältää koneen lisäksi yhden kuusikulmaisen pesukasetin kuudelle GN1/1-astialle, kulhotelineen ja telineen 2/1 GN-astioille.*

*Koneen vieressä esipesupöytä 4126893.*

**Paljon kapasiteettia pieneen tilaan**
Pestävät astiat voidaan täyttää suoraan koneen luukun päälle ulosvedettyyn koriin tai käyttää kahta vaunua ja kahta koria, jolloin saavutetaan maksimikapasiteetti. Astioiden esipuhdistukseen voidaan käyttää esipesupöytää.

**Nerokkaat pesuohjelmat**
Koneessa on kuusi pesuohjelmaa: kolme rakeilla ja kolme ilman rakeita. Samat ohjelmat voidaan valita myös ilman linkousta, kun korissa pestään vaikeasti koriin kiinnitettäviä välineitä ja astioita.

Koneen käynnistyessä pesukori alkaa pyöriä ja pesuohjelma alkaa raepesulla. Raepesun jälkeen seuraa pesujakso ilman rakeita. Ennen loppuhuuhtelua astiat lingotaan suurella pyörimisnopeudella, jolloin keskipakovoima poistaa rakeet ja pesuveden astioista. Loppuhuuhtelun jälkeen seuraa loppulinkous, jolloin pesukorin pyörimisnopeutta kasvatetaan ja näin saadaan parempi kuivumistulos pienemmällä huuhteluaineannostuksella. Loppulinkouksen jälkeen tehokas lauhdutus poistaa höyryn koneesta.

**Huippuhygienia ja käytön helppous**
Elektroninen ohjaus valvoo huuhtelun ja pesun lämpötilaa ja varoittaa liian matalasta lämpötilasta sekä varmistaa huuhteluveden määrän. Kone myös varmistaa pesuveden puhtauden. Nämä ominaisuudet helpottavat omavalvonnan toteuttamista. Kone ilmoittaa myös, jos ylivuotoputki on pois paikaltaan tai vesihana on kiinni. Rakeiden poistaminen koneesta on vaivatonta. Siivilälevyjen tilalle laitetaan keräyslaatikko, johon rakeet ajetaan pesuohjelmalla. Keräyslaatikossa rakeet voidaan huuhdella suihkun alla. Raetason tarkastaminen on helppoa, keräyslaatikkoon on selkeästi merkattu oikea raetaso.

**Markkinoiden alhaisimmat käyttökustannukset**
Koneen loppuhuuhteluveden kulutus on vain 3,5-5 litraa ohjelmajaksoa kohti. Tähän päästään linkoustoiminnon ja oikein suunniteltujen huuhtelusuuttimien avulla. Vähentynyt veden kulutus pienentää huuhtelu- ja pesuaineen kulutusta, samoin kuin sähkön kulutusta. Koska rakeiden erottelu perustuu kaksipumpputeknologiaan, rakeilla voidaan pestä pidempään ja raekustannukset alenevat.

# RAEPESUKONE METOS WD-90GR HC



*Kuusikulmainen HC-pesukasetti*
*6 GN 1/1-astialle 4246139*
*1 kpl vakiovarusteena*



*Kulhoteline suurille astioille 4197925*
*1 kpl vakiovarusteena*



*Teline 2/1 GN-astioille ja paisto-*
*pelleille 4246140*
*1 kpl vakiovarusteena*



*Pesukorin jakaja 4197897, jonka sisällä väli-*
*ne- ja kauhateline 4197911*



*Joustava pidike 4246136*



*Pesukorin jakaja 4197897 ja kattilateli-*
*ne pienille kattiloille 4197937*



*Kasariteline 4197917*



*ABC-astia- ja kansiteline 4197913*



*ABC-vuokapesukori 4197957*

| Metos | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| WD-90GR HC * | 4246125 | tarjoushinta |
| **Metos** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Paineenkorotuspumppu | 4197941 | 950 |
| Esipesupöytä | 4126893 | 2153 |
| Tasovaunu | 4208063 | 998 |
| **Metos** | **Koodi** | **alv 0%** |
| Pesukori kuudelle GN1/1 -astialle* | 4246139 | 1134 |
| Pesukorin jakaja | 4197897 | 299 |
| Kulhoteline suurille kulhoille * | 4197925 | 163 |
| Teline 2/1 GN -astioille * | 4246140 | 551 |
| Väline- ja kauhateline | 4197911 | 194 |

| Metos | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Joustava pidike | 4246136 | 593 |
| Kattilateline pienille kattiloille | 4197937 | 163 |
| Kasariteline | 4197917 | 179 |
| ABC-astia- ja kansiteline | 4197913 | 100 |
| ABC-vuokapesukori | 4197957 | 924 |
| Pesukori mustille laatikoille | 4197931 | 1628 |
| Välinepidike | 4246130 | 546 |
| Kuminauhapidike | 4197923 | 152 |
| Lisävarusteteline | 4197965 | 578 |
| Puhdistuslasta * | 4197933 | 57 |
| Pesurakeet 10 kg | 4197907 | 184 |

**WD-90GR HC -toimitukseen sisältyy pesukoneen lisäksi pesukori kuudelle GN1/1 -astialle, kulhoteline suuril-*
*le kulhoille, teline 2/1 GN -astioille, puhdistuslasta, rakeiden keräyslaatikko ja 5 l pesurakeita.*

*Asennuskuva sivulla 587.*

WEBTool *KS. sivu 414.*

# WD-100GR Raepesujärjestelmä suurille ammattikeittiöille




- ***Suurille ammattikeittiöille***
- ***Suuri kapasiteetti: 8 kpl GN 1/1-100 -astiaa, raepesulla max 88 kpl GN1/1-astiaa tunnissa***
- ***Diagnostiikka helpottaa omavalvontaa***
- ***Hygienia on taattu; likainen ja puhdas puoli erotettu toisistaan***
- ***Lämmöntalteenotto vakiona***
- ***Hyvä kuivumistulos loppulinkouksen avulla***

*Käyttäjäystävällinen tekstinäyttö ja selkeät toimintopainikkeet.*

**Metos WD-100GR**:llä pesuosaston likainen ja puhdas puoli voidaan erottaa kokonaan toisistaan ainutlaatuisen kaksiovitekniikan ansiosta. Pesukasettien läpisyöttö mahdollistaa osastolla nopean työskentelyn ja takaa parhaan mahdollisen pesukapasiteetin.

**Ergonominen ja hygieeninen työympäristö patapesuun**
Pesuun tulevista astioista ruokajäämät kaavitaan pois koneen kaavinta- ja täyttöpöydällä. Koko kaavinta- ja täyttöpöydän mittaisen altaan pohjalla on kaksi suurta, helposti tyhjennettävää sakka-astiaa. Kaavinnan jälkeen astiat täytetään pesukasettiin. Kasetti liikkuu ja pyörii kevyesti kaavinta- ja täyttöpöydän rullien päällä. Täysi kasetti liu'utetaan koneeseen ja käynnistetään haluttu pesuohjelma. Pesun jälkeen kasetti liu'utetaan ulos koneesta purkuvaunun päälle, johon se lukkiutuu kuljetuksen ajaksi.

Pesuohjelma alkaa automaattisesti kun luukut suljetaan ja luukut avautuvat automaattisesti pesuohjelman loputtua. Ylöspäin aukeavat ovet eivät haittaa pesuosastolla kulkemista ja mahdollistavat koneen sijoittamisen pienempään tilaan.

**Markkinoiden alhaisimmat käyttökustannukset**
Koneessa on lämmöntalteenottojärjestelmä, joka lämmittää pesun aikana koneeseen lisättävää kylmää vettä. Lämmöntalteenottoyksikkö myös lauhduttaa pesun aikana syntynyttä höyryä ja siten pienentää astianpesutilan lämpö- ja kosteuskuormaa. Tehokkaan linkouksen ja oikein suunniteltujen huuhtelusuuttimien ansiosta vettä kuluu vain kuusi litraa pesuohjelmaa kohden.

**Omavalvonta**
Koneen automatiikka auttaa omavalvonnan toteuttamisessa. Elektroninen ohjaus valvoo huuhtelun ja pesun lämpötiloja ja varoittaa liian matalasta lämpötilasta sekä varmistaa huuhteluveden määrän. Kone myös valvoo pesuveden puhtautta. Kone ilmoittaa, jos ylivuotoputki on väärin asetettu tai jos vesihana on kiinni.

# RAEPESUKONEJÄRJESTELMÄ METOS WD-100GR



*Tyhjä pesukasetti 4197850*



*Kauhateline 4197820*



*Verkkokori 4197822*



*Kansipidike 4197824*
*(kuvassa kuusi kansipidikettä)*



*Sivuverkko 4246138*
*4 kpl vakiovarusteena*



*Pieni kattilateline 4197828*



*ABC-vuokateline 4197830*



*Joustava pidike 4197832*



*Yleisteline 4197834*

| ***Metos*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Raepesukone WD-100GR, läpiantomalli* O-V* | *4197805* | *tarjoushinta* |
| *Raepesukone WD-100GR, läpiantomalli* V-O* | *4197807* | *tarjoushinta* |
| *Raepesukone WD-100GR, 1-puoleinen malli*** | *4197817* | *tarjoushinta* |

*Asennuskuva sivulla 588.*

** sisältää: WD-100GR-pesukone, 1 kaavinta- ja täyttöpöytä, 1 vaunu, 2 pesukasettia, 6 kansipidikettä, 4 sivuverkkoa, 6 lyhyttä pidikettä 1/2 GN-astioille, 2 pitkää pidikettä 1/2 GN-astioille, 10 kg rakeita, 1 puhdistuslasta.*
*** sisältää: WD-100GR-pesukone, 1 vaunu, 1 pesukasetti, 3 kansipidikettä, 4 sivuverkkoa, 3 lyhyttä pidikettä 1/2 GN-astioille, 1 pitkä pidike 1/2 GN-astioille, 10 kg rakeita, 1 puhdistuslasta.*

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Pesukasetti* | *4197850* | *1985* |
| *Kauhateline* | *4197820* | *252* |
| *Verkkokori* | *4197822* | *436* |
| *Kansipidike* | *4197824* | *97* |
| *Sivuverkko* | *4246138* | *126* |
| *Pieni kattilateline* | *4197828* | *189* |
| *ABC-vuokateline* | *4197830* | *163* |
| *Joustava pidike* | *4197832* | *268* |
| *Yleisteline* | *4197834* | *231* |
| *Pesurakeet 10 kg* | *4197907* | *184* |
| *Puhdistuslasta* | *4197933* | *57* |

# RAEPESUKONEET, TEKNISET TIEDOT

| Kapasiteetti ja käyttötiedot | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Pesuohjelma P1 ** | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Pesuohjelma P2 ** | 8 min. | 8 min. | 8 min. |
| Pesuohjelma P3 ** | 10,3 min. | 10,3 min. | 10,3 min. |
| Pesuohjelma P4 ** | 2,3 min. | 2,3 min. | 2,3 min. |
| Pesuohjelma P5 ** | 3,8 min. | 3,8 min. | 3,8 min. |
| Pesuohjelma P6 ** | 6,8 min. | 6,8 min. | 6,8 min. |
| Kapasiteetti*** | 4xGN1/1 / 8xGN1/2 | 6xGN1/1 | 8xGN1/1 |
| Veden kulutus, huuhtelu | 3,5-5 litraa | 3,5-5 litraa | 4-6 litraa |
| Veden kulutus, lauhdutus | 1,5 litraa | 1,5 litraa | — |
| Äänenpainetaso * | 68 dB(A) | 68 dB(A) | 70 dB(A) |
| Max pintalämpötila huoneenlämmössä +20°C | 30°C | 30°C | 35°C |

** mitattu 1 m koneen sivulta ** tehdasasetus, pesuaika säädettävissä erikseen ***max. kapasiteetti riippuu GN-astian syvyydestä*

| Tekniset tiedot | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Raepesupumpun teho | 2,2 kW | 2,2 kW | 2 x 2,2 kW |
| Pesupumpun teho | 1,5 kW | 1,5 kW | 2,2 kW |
| Pyöröpöydän moottori | 0,18 kW | 0,18 kW | 0,37 kW |
| Ovimoottori | — | — | 2 x 0,09 kW |
| Huuhteluboilerin teho | 9 kW | 9 kW | 9 kW |
| Tankin lämmitys | 9 kW | 9 kW | 12 kW |
| Lauhdutinpuhallin | — | — | 0,12 kW |
| Lauhdutinpuhallin, kapasiteetti | — | — | 300 $m^3/h$ |
| Lämmöntalteenotto, pinta-ala | — | — | 11 $m^2$ |
| Allastilavuus | 100 litraa | 100 litraa | 145 litraa |
| Paino, käyttöpaino | 430 kg | 430 kg | 685 kg |
| Raemäärä | 5 litraa /3,6 kg | 5 litraa /3,6 kg | 10 litraa (7,2 kg) |
| Kotelointiluokka | IP55 | IP55 | IP55 |

| Vesi- ja viemäriliitännät, vedenkulutus | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Lämminvesiliitäntä 50 - 70°C (sisäkierre) | R 1/2" | R 1/2" | R 3/4" |
| Kylmävesiliitäntä 5 - 12°C (sisäkierre) | R 1/2" | R 1/2" | R 3/4" |
| Viemäriliitäntä PP-putki | 50 mm | 50 mm | 50 mm |
| Lämminvesiliitännän paine- ja virtaamasuositus | 250 kPa 15 l/min | 250 kPa 15 l/min | 250 kPa 18 l/min |
| Lattiakaivo, kapasiteetti | 3 litraa / sek. | 3 litraa / sek. | 3 litraa / sek. |
| Ilmastointisuositus | 600$m^3$ /h | 600$m^3$ /h | 900 $m^3/h$ |

| Sähköliitäntä, sähkölämmitteinen | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Liityntäteho | 11,3 kW | 11,3 kW | 21 kW |
| Sulakekoko 400V 3N~ | 20 A | 20 A | 35 A |
| Max. liityntäkaapelin poikkileikkaus 400V 3N~ (L1-L3,N, PE)Cu | 6 $mm^2$ | 6 $mm^2$ | 35 $mm^2$ |

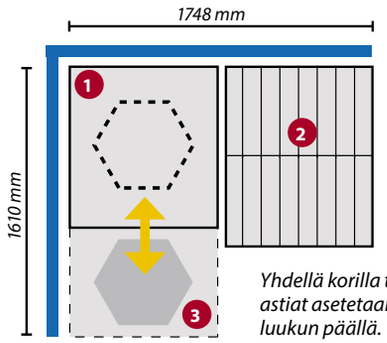
| Höyrylämmitteinen 50-250 kPa | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Höyryliitäntä (sisäkierre) | R 1/2" | R 1/2" | R 1" |
| Lauhdutusvesi (sisäkierre) | R 1/2" | R 1/2" | R 1/2" |
| Höyrynkulutus | 15 kg/h | 15 kg/h | 30 kg/h |
| Liityntäteho | 2,4 kW | 2,4 kW | 4,8 kW |
| Sulakekoko 400V 3N~ | 16 A | 16 A | 16 A |
| Max. liityntäkaapelin poikkileikkaus 400V 3N~ (L1-L3,N, PE)Cu | 6 $mm^2$ | 6 $mm^2$ | 16 $mm^2$ |

| Mitat | WD-90GR FLEX | WD-90GR HC | WD-100GR |
|---|---|---|---|
| Koneen koko leveys x syvyys x korkeus | 878x955x1882 mm | 878x955x1882 mm | 1054x1250x2155 mm |
| Kuljetuspakkauksen koko | 900x1060x1950 mm | 900x1060x1950 mm | 1220x1320x2300 mm* |

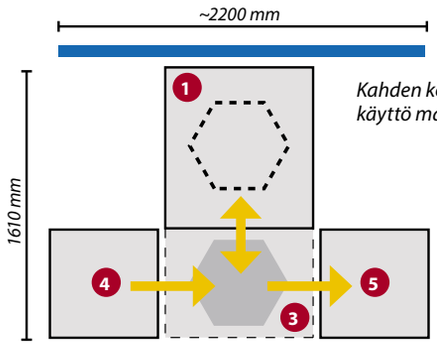
** Kone voidaan toimittaa myös kahdessa osassa, jolloin koneen suurin korkeus on 1970 mm.*

## OSASTO WD-90GR

1. Metos WD-90GR
2. Esipesupöytä
3. Koneen luukku
4. Vaunu likaisille astioille
5. Vaunu puhtaille astioille



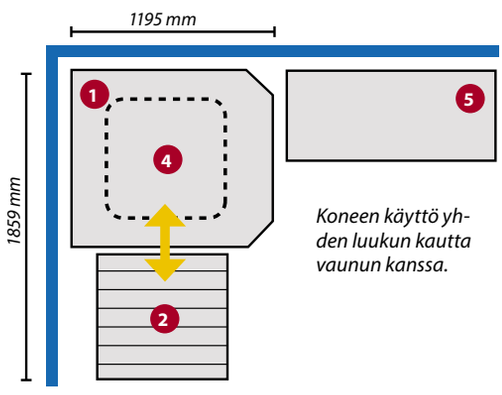

Yhdellä korilla työskennellessä astiat asetetaan koriin koneen luukun päällä.



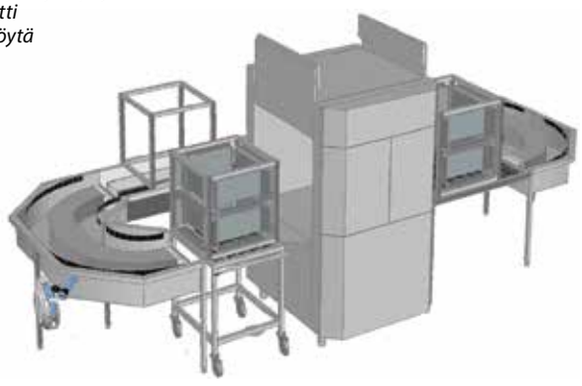

Kahden korin ja kahden vaunun käyttö maksimoi kapasiteetin.

## OSASTO WD-100GR

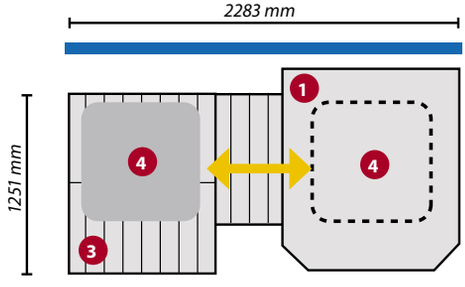
1. Metos WD-100GR
2. Vaunu
3. Kaavinta- ja täyttöpöytä
4. Pesukasetti
5. Esipesupöytä



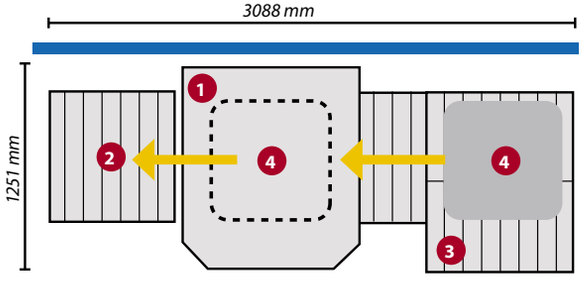

Koneen käyttö yhden luukun kautta vaunun kanssa.



Koneen käyttö karuselliperiaatteella. Moottoroidut kuljetusradat. Puhdas ja likainen puoli tarvittaessa omissa huoneissaan.




Koneen käyttö yhden luukun kautta kaavinta- ja täyttöpöydän kanssa.




Koneen käyttö läpiantomallina. Likainen ja puhdas puoli täysin erillä toisistaan.

# Master GR 300 Plus -raepesukone ruoanvalmistusastioiden tehokkaaseen pesuun

- ***Keskisuurille ja suurille ammattikeittiöille***
- ***6 kpl GN 1/1-astiaa kerralla***
- ***GN 2/1-astioiden ja 600x400-paistopeltien pesu***
- ***Diagnostiikkatoiminto***





*Koneen oma diagnostiikka helpottaa omavalvonnan toteuttamista.*




*Metos Master GR 300 -toimitus sisältää koneen lisäksi pesukorin kuudelle GN1/1-astialle, väline- ja kauhatelineen, kattilatelineen, kasaritelineen, rakeiden keräyslaatikon ja 10 l pesurakeita.*

**Metos Master -raepesukone** pesee astiat muovirakeita sisältävällä vedellä. Vaikeasti kiinnipalanut ruoka irtoaa nopeasti ja vaivattomasti. Pestäviä astioita ei tarvitse liottaa ennen raepesua, vain irtonaiset ruuantähteet kaavitaan, jotta vältytään pesuveden turhalta likaantumiselta.

**Paljon kapasiteettia**
Pestävät astiat voidaan täyttää suoraan koneen luukun päälle ulosvedettyyn koriin tai käyttää kahta vaunua ja kahta koria, jolloin saavutetaan maksimikapasiteetti. Astioiden esipuhdistukseen voidaan käyttää esipesupöytää.

Koneessa on kymmenen pesuohjelmaa: viisi rakeilla ja viisi ilman rakeita. Pesuja ilman rakeita voidaan käyttää esimerkiksi muoviastoille. Koneen käynnistyessä pesukori alkaa pyöriä ja pesuohjelma alkaa raepesulla. Raepesun jälkeen seuraa pesujakso ilman rakeita ja loppuhuuhtelu.

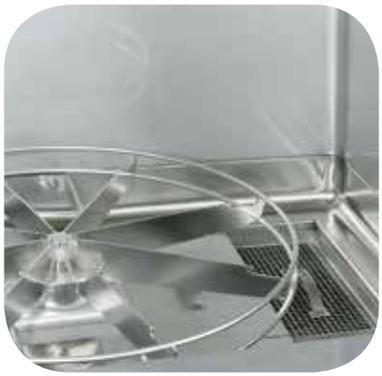
**Huippuhygienia ja käytön helppous**
Koneen diagnostiikkatoiminto valvoo huuhtelun ja pesun lämpötilaa ja varoittaa liian matalasta lämpötilasta sekä varmistaa huuhteluveden määrän. Plus-järjestelmä sisältää vesijohtoverkoston paineesta erotetun boilerin ja huuhtelupumpun. Tasalaatuinen huuhtelu saadaan aikaan huuhtelupumpun avulla, jolla vesi pumpataan pestäviin astioihin. Ison boilerin ansiosta viileämpää vesijohtoverkoston vettä ei tarvita koneeseen huuhtelun aikana, jolloin vesi pysyy koko huuhtelun ajan 85-asteisena. Rakeiden poistaminen koneesta on vaivatonta. Siivilälevyn tilalle laitetaan keräyslaatikko, johon rakeet ajetaan pesuohjelmalla. Keräyslaatikossa rakeet voidaan kätevästi pestä.

**Alhaiset käyttökustannukset**
Koneen loppuhuuhteluveden kulutus on vain 5 litraa ohjelmajaksoa kohti. Tähän päästään oikein suunniteltujen ja suunnattujen huuhtelusuuttimien avulla. Vähäinen veden kulutus pienentää huuhtelu- ja pesuaineen kulutusta, samoin kuin sähkön kulutusta.

# RAEPESUKONE METOS MASTER GR 300 PLUS



*Pesuvarret on helppo tarvittaessa irrottaa.*



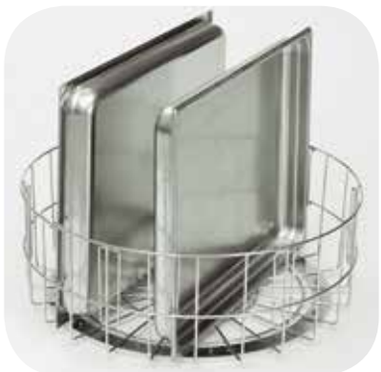
*Pesukasetin pyöritysalusta ja siivilälevy.*



*Rakeiden määrän tarkistus on helppoa.*



*Pesukasetti 6 GN 1/1-astialle*
*1 kpl vakiovarusteena.*



*GN 2/1 -astioiden ja paistopeltien pesu pesukorissa.*



*Pesukorin jakaja ja väline/kauhateline*
*1 kpl kumpaakin vakiovarusteena.*



*Kattilateline*
*1 kpl vakiovarusteena.*



*Kasariteline*
*1 kpl vakiovarusteena.*

| ***Master*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Metos Master GR 300 Plus* | *4246516* | *21735* |

*Pesukoneen toimitukseen sisältyy pesukori kuudelle GN1/1 -astialle, väline- ja kauhateline, kattilateline, kasariteline, rakeiden keräyslaatikko ja 10 l pesurakeita.*

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Tasovaunu* | *4208063* | *998* |
| *Pesurakeet 10 kg* | *4197907* | *184* |
| *Pesukasetti GR 300 Plus* | *4197195* | *1019* |

*Asennuskuva sivulla 589.*



*Tasovaunu pesukorille. Vaunussa on työntökahva ja kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut.*




*Metos Master GR 800 -toimitus sisältää koneen lisäksi pesukorin kahdeksalle GN1/1-astialle, väline ja kauhatelineen, kattilatelineen, kasaritelineen, rakeiden keräyslaatikon ja 10 l pesurakeita.*




*Koneen oma diagnostiikka helpottaa omavalvonnan toteuttamista.*

# Master GR800 Plus Suuri raepesukone tehokkaaseen pesuun

- ***Keskisuurille ja suurille ammattikeittiöille***
- ***8 GN 1/1 tai 4 GN 2/1 astiaa kerralla***
- ***800x600-paistopeltien pesu***
- ***Diagnostiikkatoiminto***

**Metos Master -raepesukone** pesee astiat muovirakeita sisältävällä vedellä. Vaikeasti kiinnipalanut ruoka irtoaa nopeasti ja vaivattomasti. Pestäviä astioita ei tarvitse liottaa ennen raepesua, vain irtonaiset ruuantähteet kaavitaan, jotta vältytään pesuveden turhalta likaantumiselta.

**Paljon kapasiteettia**
Pestävät astiat voidaan täyttää suoraan koneen luukun päälle ulosvedettyyn koriin tai käyttää kahta vaunua ja kahta koria, jolloin saavutetaan maksimikapasiteetti. Astioiden esipuhdistukseen voidaan käyttää esipesupöytää.
Koneessa on kymmenen pesuohjelmaa: viisi rakeilla ja viisi ilman rakeita. Pesuja ilman rakeita voidaan käyttää esimerkiksi muoviastoille. Koneen käynnistyessä pesukori alkaa pyöriä ja pesuohjelma alkaa raepesulla. Raepesun jälkeen seuraa pesujakso ilman rakeita ja loppuhuuhtelu.

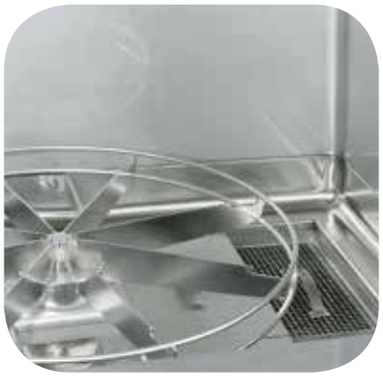
**Huippuhygienia ja käytön helppous**
Koneen diagnostiikkatoiminto valvoo huuhtelun ja pesun lämpötilaa ja varoittaa liian matalasta lämpötilasta sekä varmistaa huuhteluveden määrän. Plus-järjestelmä sisältää vesijohtoverkoston paineesta erotetun boilerin ja huuhtelupumpun. Tasalaatuinen huuhtelu saadaan aikaan huuhtelupumpun avulla, jolla vesi pumpataan pestäviin astioihin. Ison boilerin ansiosta viileämpää vesijohtoverkoston vettä ei tarvita koneeseen huuhtelun aikana, jolloin vesi pysyy koko huuhtelun ajan 85-asteisena. Rakeiden poistaminen koneesta on vaivatonta. Siivilälevyn tilalle laitetaan keräyslaatikko, johon rakeet ajetaan pesuohjelmalla. Keräyslaatikossa rakeet voidaan kätevästi pestä.

**Alhaiset käyttökustannukset**
Koneen loppuhuuhteluveden kulutus on vain 5,5 litraa ohjelmajaksoa kohti. Tähän päästään oikein suunniteltujen ja suunnattujen huuhtelusuuttimien avulla. Vähäinen veden kulutus pienentää huuhtelu- ja pesuaineen kulutusta, samoin kuin sähkön kulutusta. Kone on varustettu lämmöntalteenotolla. Lämmintä vettä tarvitaan vain allastäyttöihin.

# RAEPESUKONE METOS MASTER GR800 PLUS



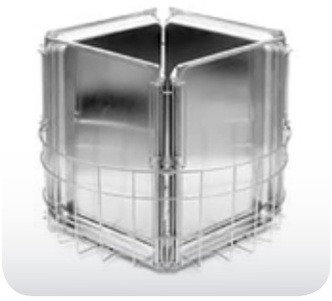
*Pesuvarret on helppo tarvittaessa irrottaa.*



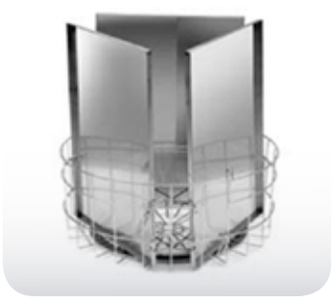
*Pesukasetin pyöritysalusta ja siivilälevy.*



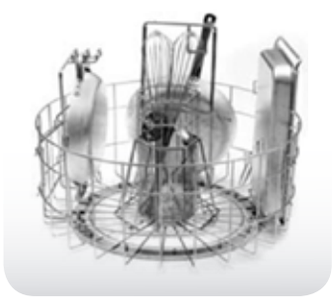
*Rakeiden määrän tarkistus on helppoa.*



*Pesukasettissa voidaan pestä 4 GN 2/1 tai 8 GN 1/1-astiaa. Pesukorin halkaisija on 850 mm.*



*800x600 paistopeltien pesu pesukorissa. Koneessa voidaan pestä 830 mm korkeita esineitä.*



*Pesukorin jakaja, väline/kauhateline, kattilateline.*



*Teline pienemmille GN-astioille.*

| ***Master*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Metos Master GR 800 Plus* | *4195683* | *31595* |

| ***Lisävarusteet*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Tasovaunu* | *4208063* | *998* |
| *Pesurakeet 10 kg* | *4197907* | *184* |

*Pesukoneen toimitus sisältää lisäksi pesukorin kahdeksalle GN1/1-astialle, väline ja kauhatelineen, kattilatelineen, kasaritelineen, rakeiden keräyslaatikon ja 10 l pesurakeita.*

*Asennuskuva sivulla 589.*



*Tasovaunu pesukorille.*

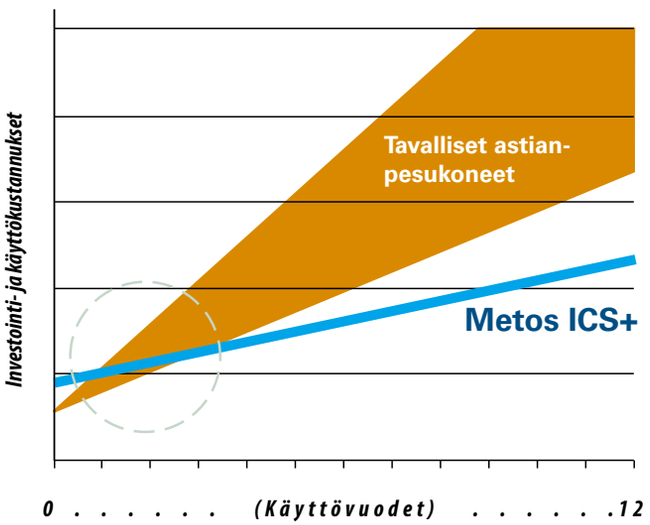


# ICS+ Puhdasta säästöä jopa 70%

- ***Tyhjien korivälien eliminointi kuluttaa vähemmän vettä, pesuainetta ja energiaa***
- ***Huuhteluveden kulutus on riippumaton pesun kestosta***
- ***Tehokas lämmöntalteenotto***

**Metos WD ICS+ -pesukoneissa** on käytössä nerokas Intelligent Control System -pesunohjausjärjestelmä. ICS+ -pesukoneiden käyttökustannukset ovatkin edullisemmat kuin missään muussa korikuljetinastianpesukoneessa. Kaikissa laboratorio- ja kenttäolosuhteissa tehdyissä mittauksissa patentoitu ICS+ on todettu ylivoimaisesti edullisimmaksi pesunohjausjärjestelmäksi.

Metos WD ICS+ on edullisin hankinta, kun huomioidaan ostohinta ja kaikki elinkaaren aikaiset sähkö-, vesi- ja kemikaalikustannukset. Se on edullisin, vaikka sitä verrattaisiin ilmaiseksi saatuun tavalliseen koneeseen.



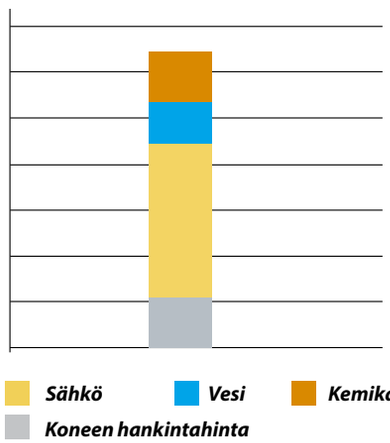

***SÄÄSTÖN SUURUUS YLLÄTTÄÄ***

Metos WD ICS+ on tavallista pesukonetta kalliimpi vain hankintahetkellä. Säästöt alkavat samanaikaisesti kuin koneen käyttö. Erinomaisesta pesutuloksesta huolimatta ympäristöystävällinen kone kuluttaa pesuainetta jopa kaksi kolmasosaa vähemmän kuin tavallinen tunnelipesukone. Metos WD ICS+ -järjestelmiä on asiakkaillamme käytössä jo sadoittain.

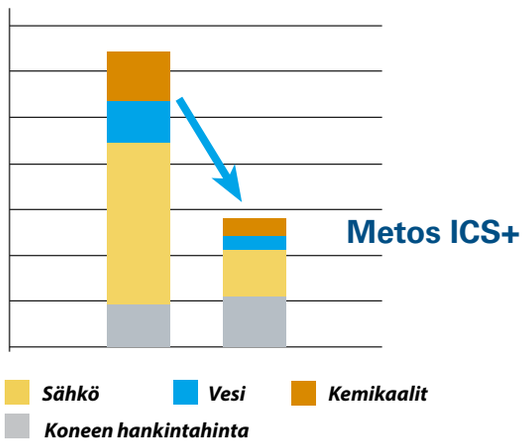


# Elinkaaren aikaiset kustannukset ratkaisevat

***Investointi pesukoneeseen tarkoittaa paljon muutakin kuin vain koneen ostohintaa***
***Käyttökustannuksilla on paljon suurempi merkitys kuin hinnalla, kun tarkastellaan koneen koko elinkaarta.***



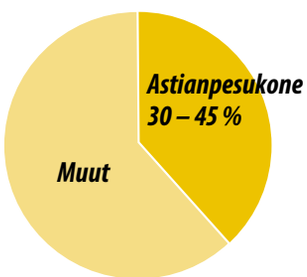

Kuvio osoittaa, että koko elinkaaren aikaisista kustannuksista koneen hankintahinnan osuus on 10 – 20% ja käyttökustannusten (sähkö, vesi ja kemikaalit) osuus 80 – 90%.




Metos WD ICS+ -koneen käyttökustannukset ovat aivan eri tasolla. Kun verrataan tavallista koritunnelikonetta ja Metos WD ICS+ -konetta, todetaan että Metos ICS+:n avulla voidaan saavuttaa 30 – 70% säästöt.

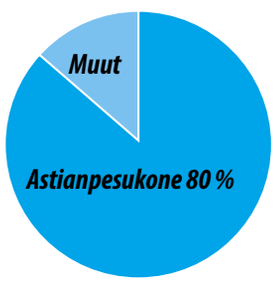
# Ammattikeittiössä astianpesu kuormittaa eniten ympäristöä

***SÄHKÖNKULUTUS***



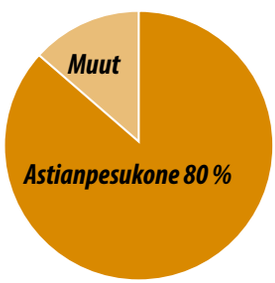

Tavallisen koritunnelikoneen osuus keittiön sähkönkulutuksesta on 30 – 45%.

***VEDENKULUTUS***



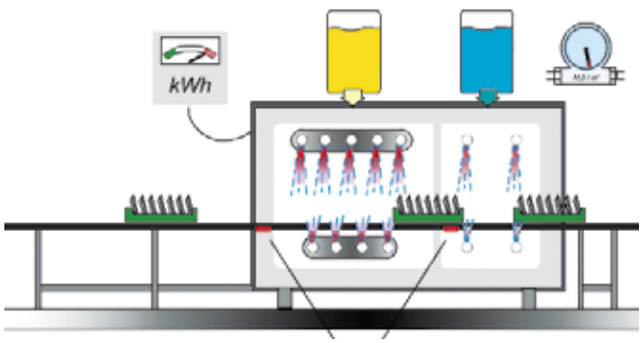

Tavallisen koritunnelipesukoneen osuus keittiön vedenkulutuksesta on ~80%.

***KEMIAN KULUTUS***




Liki kaikki kemialliset aineet sekoitetaan veteen, joten kun tavallisen koritunnelikoneen osuus vedenkulutuksesta on ~80%, on myös sen osuus keittiön kemian kulutuksesta ~80%.

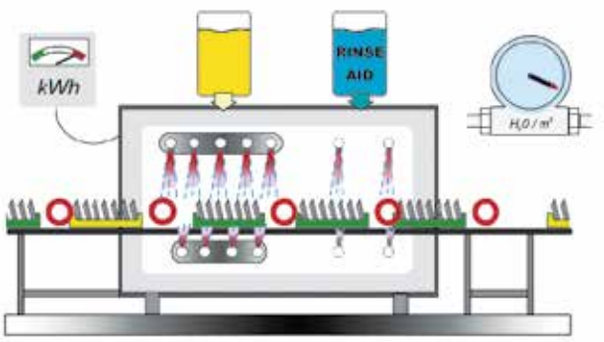
# ICS+ Mistä säästöt syntyvät?




**Tunnistin**

*Tavallinen pesukone*
*nopea ohjelma*
*100 koria/h*
*Huuhteluaika 36 sek./kori*

*Tavallinen pesukone*
*hidas ohjelma*
*50 koria/h*
*Huuhteluaika 72 sek./kori*




**Ongelma 1** **Miksi astianpesukone kuluttaa turhaan**

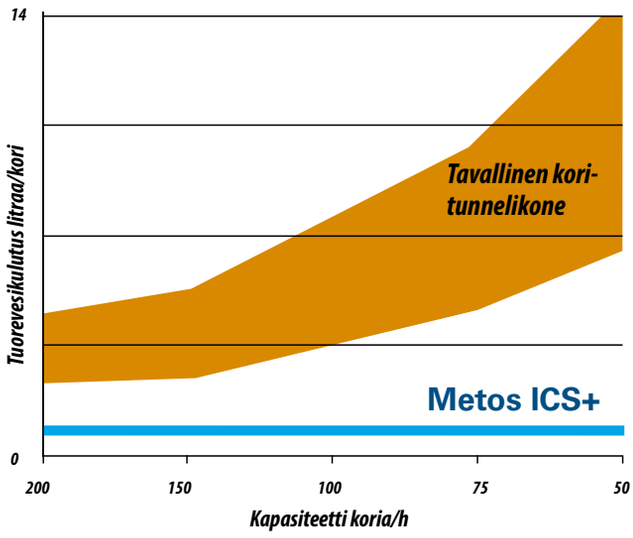
Tavallinen koritunneliastianpesukone käy ~ 50% päivittäisestä työskentelyajasta tyhjäkäyntiä eli se pesee tyhjiä välejä korien välillä. Vaikka koneessa olisi vain yksi kori, menee se koko pesuprosessin läpi. Näin kulutetaan turhaan suuri määrä vettä, sähköä ja kemiaa.

**Ongelma 2** **Miksi astianpesukone kuluttaa turhaan**

Useimmissa koneissa on kaksi kuljetinnopeutta. Ohjelma 1 = nopea ohjelma (esim. 100 koria/h), jossa huuhteluaika on 36 sekuntia/kori. Ohjelma 2 = hidas ohjelma (50 koria/h), jossa huuhteluaika on 72 sekuntia/kori.
Hitaammassa ohjelmassa loppuhuuhtelun tuorevesitarve on kaksinkertainen, koska kori on pitemmän aikaa huuhteluvyöhykkeessä. Myös tämä lisää tuoreveden, sähkön ja kemian kulutusta.

Tavallisten pesukoneiden huuhteluaika vaihtelee koneen koon ja valitun pesuohjelman mukaan. Hitaan pesuohjelman huuhteluaika on aina tarpeettomasti pidempi kuin nopean. Metos WD ICS+ -pesukoneen huuhteluaika ja siten loppuhuuhtelun tuoreveden kulutus on vakioitu samalle optimaaliselle tasolle kaikissa pesuohjelmissa – ohjelman pituudesta riippumatta!

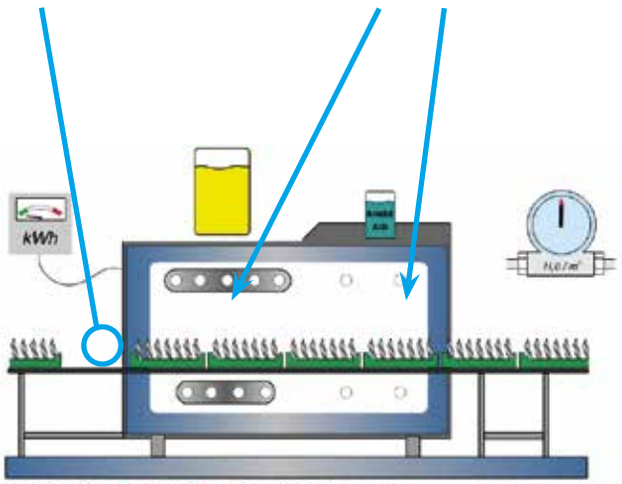
| Kapasiteetti ohjelma 1 / 2 | 200/100 | 150/75 | 100/50 |
|---|---|---|---|
| **Tavallinen pesukone** | | | |
| Ohjelma 1 huuhteluaika | 18 sek | 24 sek | 36 sek |
| Ohjelma 2 huuhteluaika | 36 sek | 48 sek | 72 sek |
| **Metos WD ICS+** | | | |
| Ohjelma 1 huuhteluaika | 14 sek | 14 sek | 14 sek |
| Ohjelma 2 huuhteluaika | 14 sek | 14 sek | 14 sek |



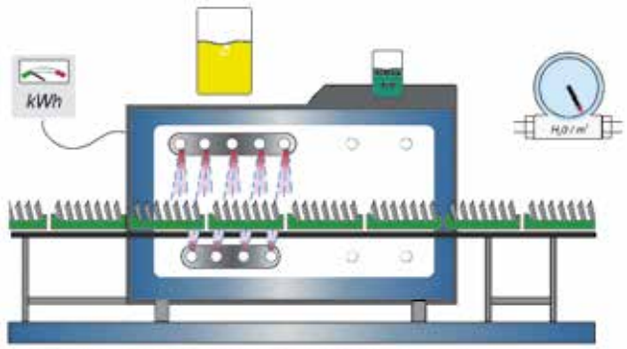
# METOS WD ICS+ -KORIKULJETINASTIANPESUKONEET

*Kun tunnistin havaitsee aukon korijonossa, se keskeyttää pesun.*

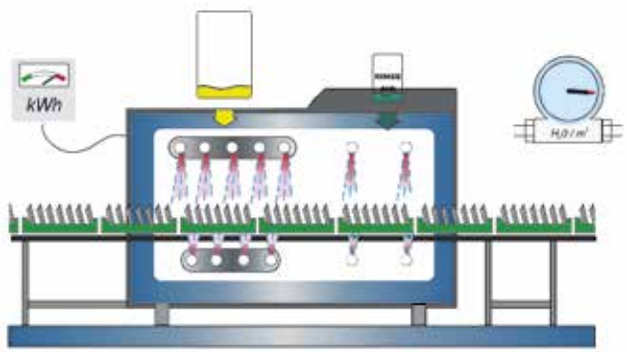
*Kun kone odottaa seuraavaa koria, ovat sekä pesu- että huuhtelupumput pois päältä.*




**Metos ICS+** ***Odottaa koria***




**Metos ICS+** ***Tehopesu***



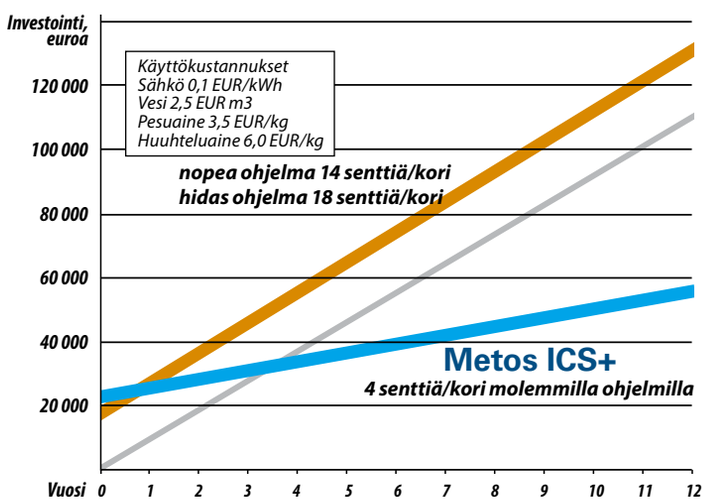

**Metos ICS+** ***Siirtopesu***

**Ratkaisu 1** **ESE (Empty space elimination)**
**Tyhjän pesutilan eliminointi**

Metos WD ICS+ valvoo korien syöttöä ja pakkaa korit yhtenäiseksi jonoksi koneen syöttöpäässä. Anturi tunnistaa korit, jotka syötetään pesukoneeseen. Kun korijonossa havaitaan tyhjä väli niin ICS+ keskeyttää pesun. Pesu jatkuu välittömästi, kun seuraava kori syötetään koneeseen. Pesu voidaan koska tahansa käynnistää pesupainikkeella. Lisäksi kone käynnistyy automaattisesti, jos korit viipyvät koneessa yli 5 minuuttia.

**Ratkaisu 2** **CRT (Constant rinse time)**
**Vakioitu huuhteluaika**

Pesuprosessi on jaettu kahteen osaan, tehopesuun ja siirtopesuun. Näin huuhteluaika on voitu vakioida 14 sekunniksi kaikissa pesuohjelmissa, kaikenkokoisissa koneissa. Vakioitu 14 sekunnin huuhteluaika takaa optimaalisen ja hygieenisen huuhtelutuloksen. Loppuhuuhtelun vedenkulutus on vain 1,4 litraa koria kohden! Vakioitu huuhteluajan pituus on tuttu periaate kaikista kuputyyppisistä astianpesukoneista.




*Tavallinen pesukone Metos Master (varustettu lämmöntalteenotolla ja kaksoisloppuhuuhtelulla)*
*Investointi 28.000 EUR*
*Käyttökustannukset 110.000 EUR*
*Kokonaiskustannukset 138.000 EUR*
*12 vuodessa*

*Tavallinen pesukone*
*Metos Master*
*Investointi 0 EUR*
*Käyttökustannukset 110.000 EUR*
*Kokonaiskustannukset 110.000 EUR*
*12 vuodessa*

*Metos WD 213 ICS+*
*4,0 senttiä/kori molemmilla ohjelmilla*
*Investointi 38.955 EUR*
*Käyttökustannukset 32.000 EUR*
*Kokonaiskustannukset 70.955 EUR*
*12 vuodessa*

*Viereisessä taulukossa on käytetty esimerkkinä henkilöstöravintolaa, jossa pestään 250 koria päivässä, työpäiviä 250 vuodessa. Säästöt alkavat kun Metos WD ICS+ -pesukone otetaan käyttöön, ja korkeampi investointikustannus on kuoletettu viimeistään kolmantena vuotena. Koko elinkaaren aikaiset säästöt ovat huomattavat. Kerro meille mitä peset ja me kerromme sinulle, kuinka paljon sinä voit säästää hankkimalla uuden Metos WD ICS+ -pesukoneen! Kysy myös Metos huoltoleasing -vaihtoehtoa!*

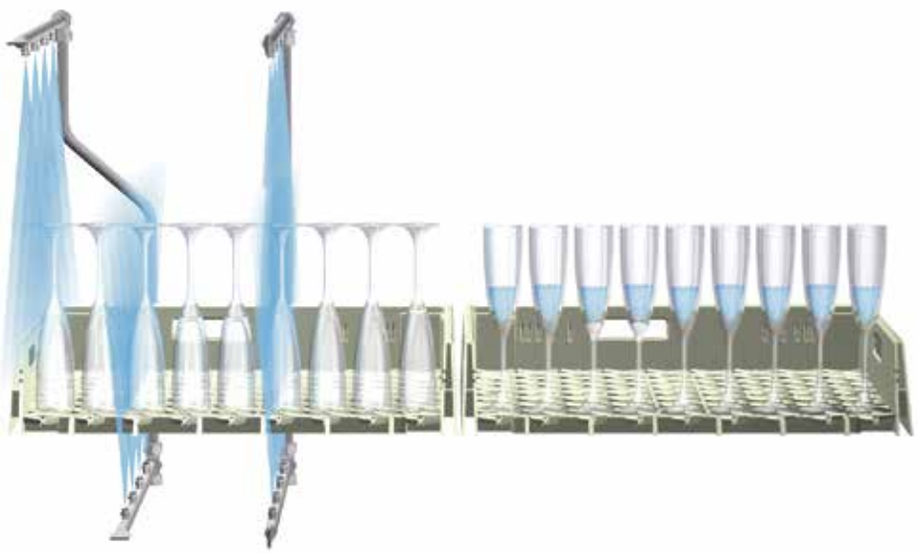
# ICS+ kuljettaa korit TASAISESTI

**Ongelma 3** **Kori seisoo 50 % ajasta**

Perinteisissä korikuljetinastianpesukoneissa kuljetin liikkuu edestakaisin ja pysäyttimet pitävät korit paikallaan kuljettimen liikkuessa taaksepäin. Käytännössä se tarkoittaa, että kori on paikallaan puolet siitä ajasta, jonka se on koneen sisällä. Loppuhuuhtelussa tällä on suuri merkitys, sillä huuhteluvesi jakautuu epätasaisesti. Huuhtelusuihkun kohdalla pysähtyneenä seisovat astiat saavat moninkertaisen määrän vettä verrattuna muihin astioihin.

**Ratkaisu 3** **DTS (Double Transport System) Kaksoiskuljetin**

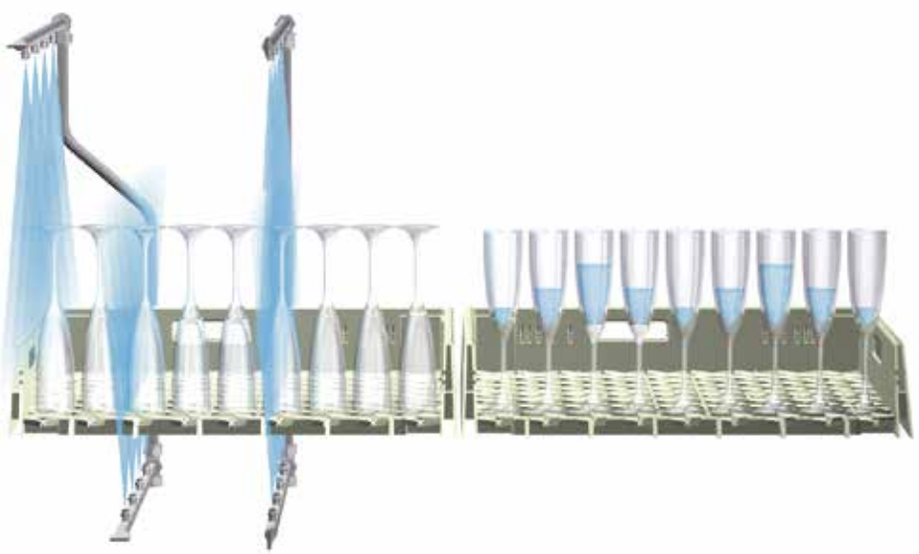
ICS+ -koneissa on kaksoiskuljetinjärjestelmä. Se liikuttaa koria tasaisemmin loppuhuuhteluvyöhykkeellä, joten huuhteluvaikutus myös jakautuu tasaisesti korin astioiden kesken. Näin saavutetaan käytettävällä loppuhuuhteluvirtaamalla paras mahdollinen huuhtelutulos.



**DTS -demonstraatio – lasit väärinpäin loppuhuuhteluun**

*Kaksoiskuljettimella varustettu ICS+ huuhtelee entistäkin tasaisemmin.*

*DTS -varusteltu kone jakaa huuhteluveden tasaisesti korin astioiden kesken.*



*Perinteinen korikuljetinastianpesukone huuhtelee epätasaisesti, koska kori seisoo paikallaan puolet ajasta, jonka se on loppuhuuhtelussa.*

*Laseihin on kertynyt yhtä paljon huuhteluvettä kuin ylemmässä kuvassa, mutta se on jakautunut epätasaisesti.*

# ICS+ palauttaa vallan käyttäjälle

**Metos WD ICS+ -koneessa on lähes portaaton kontaktiajan ja kapasiteetin säätö, CRT.**

Kontaktiaika ratkaisee pesutuloksen. Kontaktiaika tarkoittaa aikaa, jonka korit viettävät pesukoneen sisällä alkaen esipesusta aina viimeisen loppuhuuhtelun alkuun. Saksalaisen DIN 10510-standardin mukaan korikuljetinastianpesukoneiden kontaktiajan pitäisi olla 120 sekuntia. Monesti hyvä pesutulos saavutetaan kuitenkin lyhyemmälläkin ajalla.

Siksi onkin tärkeää, että tarpeen vaatiessa käyttäjä voi säätää kontaktiaikaa pestävien astioiden likaisuuden mukaan.

**Metos WD ICS+ -ohjauspaneeli**

Metos ICS+ antaa käyttäjälle paremmat mahdollisuudet säätää kontaktiaikaa kuin missään muussa korikuljetinkoneessa.




*Käyttöpaneeli*

***Metos ICS+ -käyttöpaneeli***

Kontaktiajan säätäminen on helppoa tämän paneelin avulla.

Metos WD 153 ICS+ -koneessa kontaktiaika on minimissään 40 sekuntia, maksimi on 160 sekuntia. Vähän likaiset astiat, esimerkiksi tarjottimet, voidaan pestä lyhyimmällä kontaktiajalla, kun taas esimerkiksi ruoanvalmistusastiat pestään pidemmällä kontaktiajalla.

Uusi kontaktiaikapaneeli myös kertoo käyttäjälle koneen toimintavaiheen.
**Power wash** (tehopesu): Kone pesee. Kuljetin ei liiku eikä koneen huuhtelu ole päällä.
**Transfer wash** (siirtopesu): Kone pesee ja huuhtelee. Kuljetin kuljettaa koreja tasaisesti eteenpäin.
**Next basket** (seuraava kori): Kone seisoo ja odottaa seuraavaa koria. Kone pakkaa korit jonoon ja tyhjäkäynti vähenee. Pesu ja huuhtelu eivät ole päällä, kuljetin ei liiku.

**Käyttöohjeet näytöllä suomeksi**
- Näyttö kertoo käyttäjälle pesun kulun
- Näyttö opastaa käyttäjän toimintaa
- Kone hälyttää mikäli veden saanti on estynyt, ylivuotoputket eivät ole paikoillaan tai jokin luukku on vielä auki

**Omavalvonta**
- Kone valvoo pesualtaiden ja loppuhuuhtelun lämpötiloja ja hälyttää liian alhaisista lämpötiloista
- Kone valvoo loppuhuuhtelun vesimäärää ja varmistaa säihkyvän kirkkaan huuhtelutuloksen.

**Diagnostiikka**
- Pestyjen korien määrä ja veden kulutus voidaan lukea näytöltä
- Vikailmoitukset näytölle
- Huoltotilanteessa nopea kaikkien toimilaitteiden testaus painikkeella

# METOS WD ICS+ JA WD-E -KORIKULJETINASTIANPESUKONEET




*Selkeä ja viimeistelty muotoilu. Yhtenäiset pinnat on helppo pitää puhtaana.*



*Uudet pesuvarret ovat itsepuhdistuvat. Rakenne on saumaton ja aiempaa kevyempi ja suihkukuvio on paranneltu. Sama kiinnitys, sopii myös aiempiin malleihin.*



*Takaseinä on siisti ja yhtenäinen. Kaikki vesiliitännät ovat rungon yläpuolella. Koska kaikki huolto- ja hoitotoimenpiteet voidaan suorittaa edestä, kone voidaan sijoittaa lähes seinään kiinni.*



*Kaikissa koneissa on vedenkulutusta vähentävä kaksoisloppuhuuhtelu.*



*Kaikki altaat tyhjennetään yhdestä vivusta. Kaikki pohjaventtiilit ja ylivuotoputki sulkeutuvat automaattisesti, kun huuhtelulohkon luukku suljetaan.*



# METOS WD ICS+ JA WD-E -KORIKULJETINASTIANPESUKONEET



*Markkinoiden tehokkain lämmöntalteenotto / lauhdutinpatteri, joka on helposti huuhdeltavissa. Säännöllinen puhdistus takaa parhaan mahdollisen lämmöntalteenottokyvyn.*

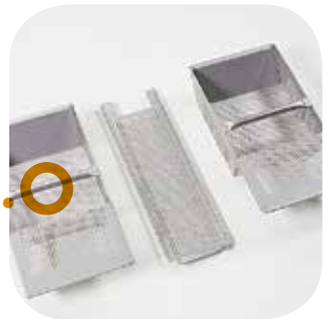


*Paineenalennusventtiili, magneettiventtiilit ja loppuhuuhtelu- sekä lämpimän veden vesimittarit ovat kätevästi saranoidun luukun takana.*



*Luukku irrotetaan salvasta työntämällä. Irrallisen luukun taustapuoli on näin helppo puhdistaa. Luukuissa on tasapainotus, joka tekee luukun nostamisen ja laskemisen kevyeksi.*





*Altaissa on suuret ja helposti käsiteltävät ja saavutettavat sakkasihdit. Sihdin suuri koko vähentää sihdin tyhjennyskertoja.*



*Kun kone tyhjennetään, pesuvettä ei jää pumppuihin – hygienia paranee.*



*Korkean maavaran ansiosta lattia koneen alla on helppo pitää puhtaana. Viemäröintiputki on nostettu koneen rungon sisään, jolloin sekään ei ole puhdistuksen tiellä.*

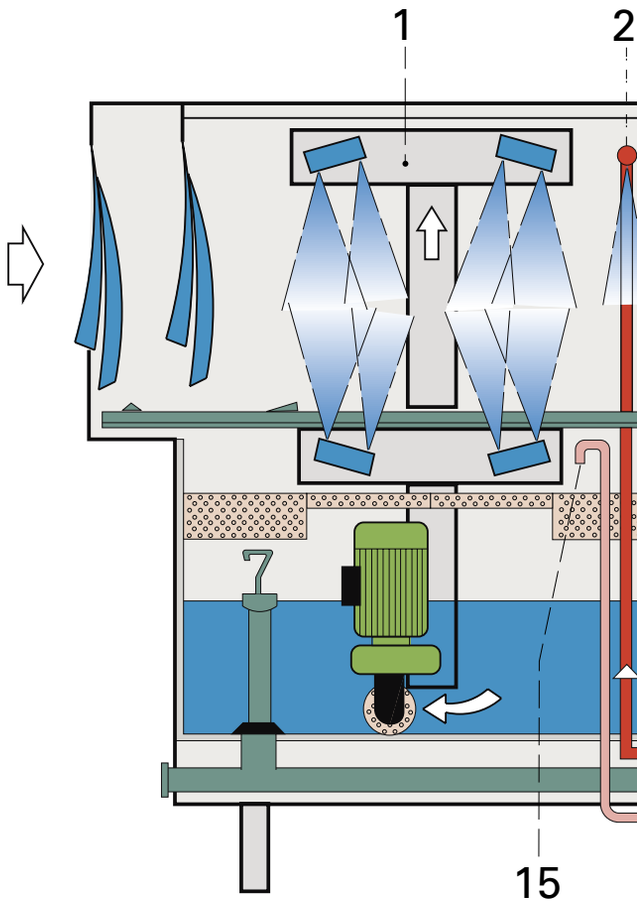
# ICS+ ja WD-E -koneiden pesuvyöhykkeet

**Esipesu ilman välihuuhtelua 1**
Esipesussa astiat huuhdellaan miedosti pesuainepitoisella 40°C vedellä. Osa loppuhuuhteluvedestä ohjataan suoraan esipesuun, osa kulkeutuu ylivirtauksena kemialliseen pesuun.

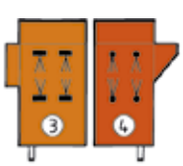
**Esipesu välihuuhtelulla 2**
Esipesutoiminto on sama kuin edelläkuvattu esipesu, mutta sisältää lisäksi välihuuhtelun. Ennen korin saapumista kemialliseen pesuun (3) tapahtuu välihuuhtelu. Välihuuhtelu vähentää kemiallisen altaan pesuveden likaantumista, jolloin pesuveden vaihtoväli pitenee.
Tämä säästää vettä ja pesuainetta.

**Kemiallinen pesu 3**
Pesu n. 60°C pesuvedellä. Rasvapitoinen lika vaatii kunnolla liuetakseen yli 50°C lämpötilan ja pesuaineiden lianirrotuskyky on parhaimmillaan n. 60°C:ssa.

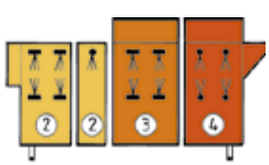
**Kaksoisloppuhuuhtelu 4**
Kaksoisloppuhuuhtelu varmistaa parhaan lopputuloksen (esim. täydellisen kirkas juomalasi). Lisäksi kaksoisloppuhuuhtelu vähentää vedenkulutusta. Huuhtelu tapahtuu ensin kierrätettävällä vedellä ja tämän jälkeen tuoreella 85°C vedellä. Noin 25 % loppuhuuhteluvedestä virtaa kemialliseen altaaseen ja 75 % johdetaan esipesuun (211E,213) ja välihuuhteluun (241E, 331E, 421E, 243, 333, 423).



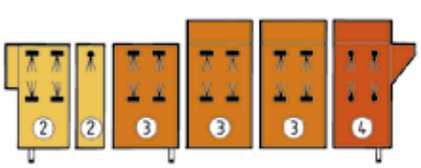

*Metos 151E, 153 ICS+*



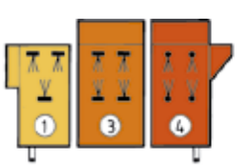

*Metos 241E, 243 ICS+*



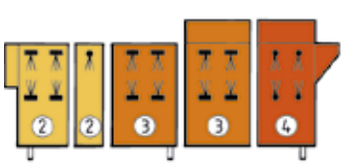

*Metos 421E, 423 ICS+*



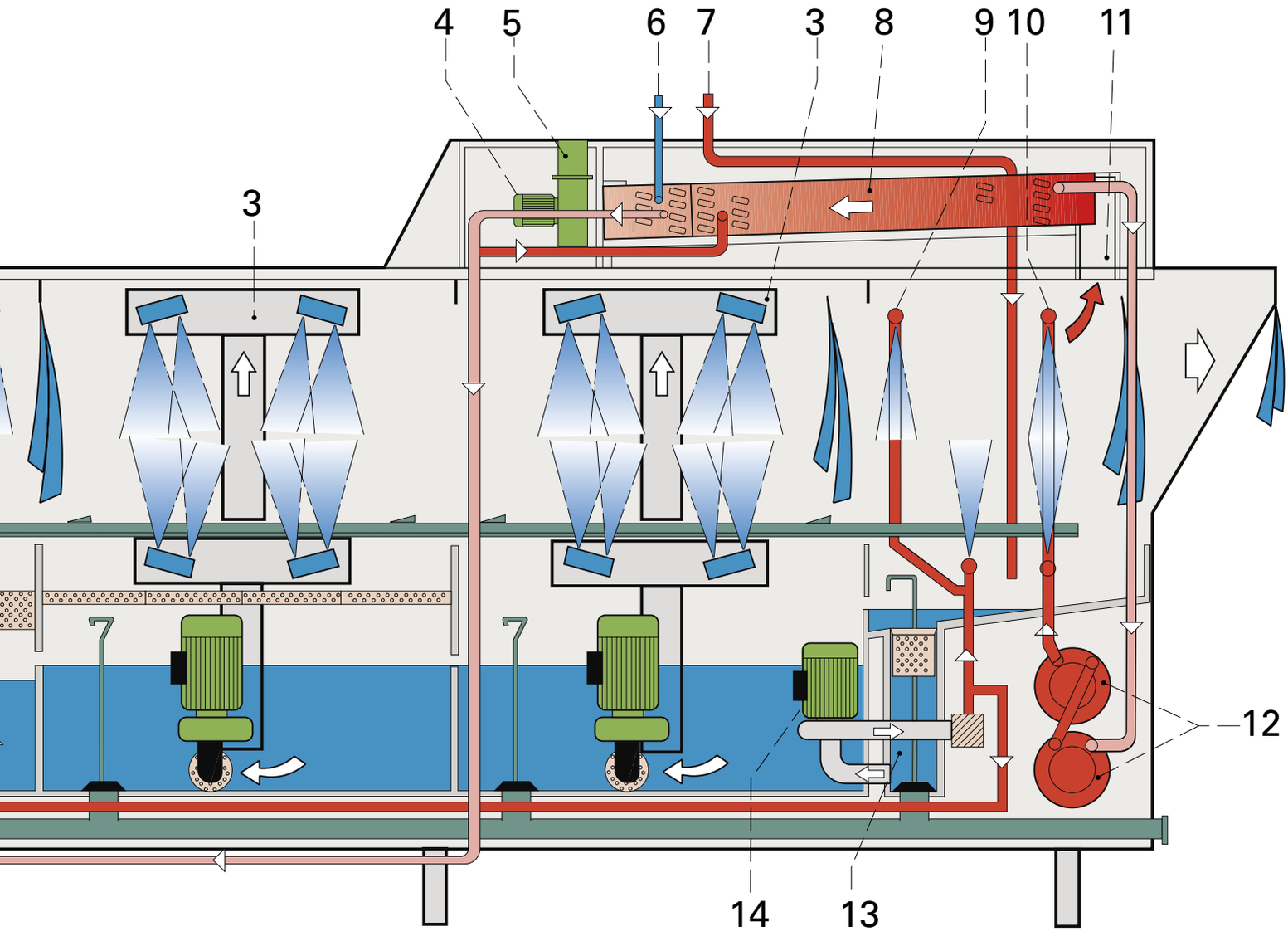

*Metos 211E, 213 ICS+*




*Metos 331E, 333 ICS+*



# METOS WD ICS+ JA WD-E -KORIKULJETINASTIANPESUKONEET




1. *Esipesu*
2. *Välihuuhtelu*
3. *Kemiallinen pesu*
4. *Lauhdutinpuhallin*
5. *Lauhduttimen ulospuhallus*
6. *Kylmävesiliitäntä*
7. *Lämminvesiliitäntä*
8. *Lämmöntalteenotto / lauhdutinpatteri*
9. *Huuhteluvarsi kiertoloppuhuuhteluvedelle*
10. *Tuorevesiloppuhuuhtelu*
11. *Ilma lauhdutinpatterille*
12. *Läpivirtauskuumennin*
13. *Allas kiertoloppuhuuhteluvedelle*
14. *Pumppu kierrätettävälle loppu- ja välihuuhteluvedelle*
15. *Kylmän veden täyttö esipesuveden lämpötilan hallitsemiseksi*

# METOS WD ICS+ 153/213/243/333/423 TEKNISET TIEDOT








Metos 153
ICS+



Metos 213
ICS+



Metos 243
ICS+



Metos 333
ICS+



Metos 423
ICS+

| ***Mallimerkintä*** | ***153 ICS+*** | ***213 ICS+*** | ***243 ICS+*** | ***333 ICS+*** | ***423 ICS+*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Koodi (oikea-vasen)* | *4246219* | *4246221* | *4246223* | *4246225* | *4246227* |
| *Koodi (vasen-oikea)* | *4246220* | *4246222* | *4246224* | *4246226* | *4246228* |
| *Pituus mm [1)]* | *1655* | *2255* | *2555* | *3455* | *4355* |
| *Leveys mm* | *697* | *697* | *697* | *697* | *697* |
| *Korkeus mm, luukut kiinni* | *1395/1675* | *1395/1675* | *1395/1675* | *1395/1675* | *1395/1675* |
| *Korkeus mm, luukut auki/huoltotila* | *1950/2100* | *1950/2100* | *1950/2100* | *1950/2100* | *1950/2100* |
| *Korikoko - mm* | *500 x 500* | *500 x 500* | *500 x 500* | *500 x 500* | *500 x 500* |
| *Max. pintalämpötila [2)]* | *35°C* | *35°C* | *35°C* | *35°C* | *35°C* |
| *Äänenpainetaso dB (A) [3)]* | *68* | *68* | *68* | *68* | *68* |
| *Paino ilman pakkausta, kg* | *370* | *455* | *485* | *605* | *725* |
| *Pakkauksen paino kg* | *30* | *55* | *65* | *75* | *85* |
| *Lauhdutinpatteri, LTO-pinta-ala, $m^2$* | *25* | *25* | *25* | *25* | *25* |
| *Lauhdutinpuhallin, kapasiteetti $m^3/h$* | *200* | *200* | *200* | *200* | *200* |
| *Ilmastointisuositus, $m^3/h$* | *1000* | *1200* | *1200* | *1400* | *1600* |
| *Allastilavuus esipesu, l* | *-* | *51* | *77* | *77* | *77* |
| *Allastilavuus kemiallinen pesu, l* | *100* | *100* | *100* | *2 x 100* | *3 x 100* |
| *Allastilavuus loppuhuuhtelu, l* | *6* | *6* | *6* | *6* | *6* |
| *Allastilavuus yhteensä, l* | *106* | *157* | *183* | *283* | *383* |
| *Kapasiteetti DIN 10510, koria/h* | *80* | *120* | *140* | *190* | *245* |
| *Suositeltu kapasiteetti koria/h* | *60-260* | *80-260* | *85-260* | *110-260* | *135-305* |
| *Kylmän veden kulutus DIN 10510 l/h* | *112* | *156* | *168* | *209* | *245* |
| *Loppuhuuhtelu litraa/kori* | *1,4 [4)]* | *1,3 [4)]* | *1,2 [4)]* | *1,1 [4)]* | *1,0 [4)]* |
| *Kontaktiaika minimi* | *40* | *60* | *70* | *80* | *100* |
| *Kontaktiaika maksimi* | *160* | *180* | *180* | *200* | *220* |
| *Pumppu, esipesu, kW* | *-* | *1,5* | *1,5* | *1,5* | *1,5* |
| *Pumppu, kemiallinen pesu, kW* | *1,5* | *1,5* | *1,5* | *2 x 1,5* | *3 x 1,5* |
| *Pumppu, loppuhuuhtelu, kW* | *0,11* | *0,11* | *0,11* | *0,11* | *0,11* |
| *Kuljetinmoottori, kW* | *0,12* | *0,12* | *0,12* | *0,12* | *0,12* |
| *Lauhdutinpuhallin, kW* | *0,12* | *0,12* | *0,12* | *0,12* | *0,12* |
| *Allaslämmitys, pesutankki, kW* | *12* | *12* | *12* | *2 x 9* | *3 x 9* |
| *Boileri, loppuhuuhtelu, kW* | *2 x 9* | *2 x 12* | *2 x 12* | *2 x 12* | *2 x 12* |
| *Liitäntäteho yhteensä, kW* | *32,6* | *40,1* | *40,1* | *47,6* | *58,1* |
| *400V 3N~ sulake, (A)* | *50* | *63* | *63* | *80* | *100* |
| *400V 3N~ max. liitäntäkaapelin Ø (L1-L3, N, PE) Cu $mm^2$* | *35* | *35* | *35* | *35* | *35* |
| *Lisävarusteet* | | | | | |
| *Sähköliitäntä, kuivaajat T-60 ja T-80* | | | | | |
| *Liitäntäteho yhteensä, kW* | *35,9* | *43,4* | *43,4* | *50,9* | *61,4* |
| *400V 3N~ pääsulake (A)* | *63* | *80* | *80* | *100* | *125* |
| *Sähköliitäntä, kuivaaja T-90* | | | | | |
| *Liitäntäteho yhteensä, kW* | *39,2* | *46,7* | *46,7* | *54,2* | *64,7* |
| *400V 3N~ pääsulake (A)* | *63* | *100* | *100* | *100* | *125* |

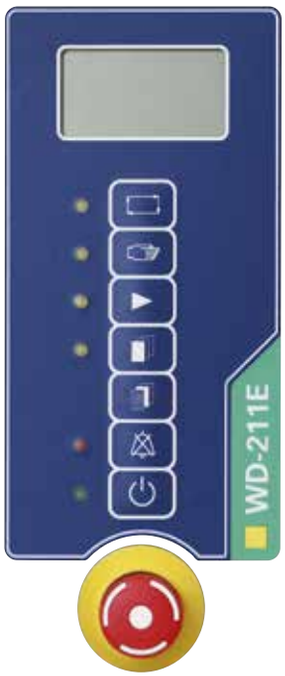
**153 ICS+ -huolto-leasing alk. 557 eur/kk Kysy tarjous, p. 0204 3913**

*[1)] asennuspituus*
*[2)] ympäristön lämpötila +20°C*
*[3)] mitattu 1 m etäisyydeltä koneesta*
*[4)] PRM-esipesukoneen kanssa kulutus vähenee vielä 0,1 litraa*

*Asennuskuvat sivulla 590-591.*

WEBTool ***KS. sivu 414.***

# METOS WD-E 151/211/241/331/421




Metos WD -korikuljetinastianpesukoneen rakenne ja liitännät ovat samat kuten Metos ICS+ -mallistossa muutamaa poikkeusta lukuunottamatta. Metos WD E -mallit eivät sisällä pesukoreja yhtenäiseen jonoon pakkaavaa ESE -menetelmää. Metos WD E -malleissa on manuaalinen kontaktiajan varmistus, kun se Metos WD ICS + -malleissa on automaattinen. Metos WD E -malleissa yksikelkkainen korikuljetin vie astiat huuhtelun läpi. Metos WD -koneissa on omavalvontaa helpottava automaattiohjausjärjestelmä, joka valvoo ja raportoi koneen toimintaa.

**WD-151 -huolto-leasing alk. 478 eur/kk Kysy tarjous, p. 0204 3913**



*Metos WD-E 151*



*Metos WD-E 211*



*Metos WD-E 241*



*Metos WD-E 331*



*Metos WD-E 421*

| ***Mallimerkintä*** | ***WD 151E*** | ***WD 211E*** | ***WD 241E*** | ***WD 331E*** | ***WD-421E*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Koodi (oikea-vasen)* | *4246211* | *4246213* | *4246215* | *4246217* | *4219100* |
| *Koodi (vasen-oikea)* | *4246212* | *4246214* | *4246216* | *4246218* | *4219102* |
| *Pituus mm [1)]* | *1655* | *2255* | *2555* | *3455* | *4355* |
| *Leveys mm* | *697* | *697* | *697* | *697* | *697* |
| *Korkeus mm, luukut kiinni* | *1395/1675* | *1395/1675* | *1395/1675* | *1395/1675* | *1395/1675* |
| *Korkeus mm, luukut auki/huoltotila* | *1950/2100* | *1950/2100* | *1950/2100* | *1950/2100* | *1950/2100* |
| *Korikoko - mm* | *500 x 500* | *500 x 500* | *500 x 500* | *500 x 500* | *500 x 500* |
| *Max. pintalämpötila [2)]* | *35°C* | *35°C* | *35°C* | *35°C* | *35°C* |
| *Äänenpainetaso dB (A) [3)]* | *68* | *68* | *68* | *68* | *68* |
| *Paino ilman pakkausta, kg* | *370* | *455* | *485* | *605* | *725* |
| *Pakkauksen paino kg* | *30* | *55* | *65* | *75* | *85* |
| *Lauhdutinpatteri, LTO-pinta-ala, $m^2$* | *25* | *25* | *25* | *25* | *25* |
| *Lauhdutinpuhallin, kapasiteetti $m^3/h$* | *200* | *200* | *200* | *200* | *200* |
| *Ilmastointisuositus, $m^3/h$* | *1000* | *1200* | *1200* | *1400* | *1600* |
| *Allastilavuus esipesu, l* | *-* | *51* | *77* | *77* | *77* |
| *Allastilavuus kemiallinen pesu, l* | *100* | *100* | *100* | *2x100* | *3x100* |
| *Allastilavuus loppuhuuhtelu, l* | *6* | *6* | *6* | *6* | *6* |
| *Allastilavuus yhteensä, l* | *106* | *157* | *183* | *283* | *383* |
| *Kapasiteetti DIN 10510 mukaisesti (koria/h)* | *80* | *120* | *140* | *190* | *245* |
| *Suositeltu kapasiteetti koria/h* | *70-150* | *100-200* | *110-210* | *150-230* | *150-230* |
| *Loppuhuuhtelun vedenkulutus litraa/kori* | *1,8* | *1,8* | *1,8* | *1,8* | *1,8* |
| *Pumppu, esipesu, kW* | *-* | *1,5* | *1,5* | *1,5* | *1,5* |
| *Pumppu, kemiallinen pesu, kW* | *1,5* | *1,5* | *1,5* | *2x1,5* | *3x1,5* |
| *Pumppu, loppuhuuhtelu, kW* | *0,11* | *0,11* | *0,11* | *0,11* | *0,11* |
| *Kuljetinmoottori, kW* | *0,12* | *0,12* | *0,12* | *0,12* | *0,12* |
| *Lauhdutinpuhallin, kW* | *0,12* | *0,12* | *0,12* | *0,12* | *0,12* |
| *Allaslämmitus, pesutankki, kW* | *12* | *12* | *12* | *2x9* | *3x9* |
| *Boileri, loppuhuuhtelu, kW* | *2x9* | *2x12* | *2x12* | *2x12* | *2x12* |
| *Liitäntäteho yhteensä, kW* | *32,6* | *40,1* | *40,1* | *47,6* | *58,1* |
| *400V 3N~ sulake, (A)* | *50* | *63* | *63* | *80* | *100* |
| *400V 3N~ max. liitäntäkaapelin Ø (L1-L3, N, PE) Cu $mm^2$* | *35* | *35* | *35* | *35* | *35* |
| *Lisävarusteet* | | | | | |
| *Sähköliitäntä, kuivaajat T-60 ja T-80* | | | | | |
| *Liitäntäteho yhteensä, kW* | *35,9* | *43,4* | *43,4* | *50,9* | *61,4* |
| *400V 3N~ pääsulake (A)* | *63* | *80* | *80* | *100* | *125* |
| *Sähköliitäntä, kuivaaja T-90* | | | | | |
| *Liitäntäteho yhteensä, kW* | *39,2* | *46,7* | *46,7* | *54,2* | *64,7* |
| *400V 3N~ pääsulake (A)* | *63* | *100* | *100* | *100* | *125* |

WEBTool ***KS. sivu 414.***

*[1)] asennuspituus*
*[2)] ympäristön lämpötila +20°C*
*[3)] mitattu 1 m etäisyydeltä koneesta*

*Asennuskuvat sivulla 590-591.*

# METOS-KULMASYÖTTÄJÄ



*Metos ICS+ -kulmasyöttäjä mahdollistaa järjestelmän asentamisen pieneen tilaan.*

Kulmasyöttäjä pienentää järjestelmien asennuspituutta ja mahdollistaa asentamisen pieneen tilaan. Kulmasyöttäjä kytketään koneen korikuljettimeen, jolloin ylimääräistä vetomoottoria ei tarvita. Kulmasyöttö on saatavana sekä oikealta että vasemmalta syöttäviin koneisiin. Syöttöradan rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä, jaloissa muoviset säätötassut. Normaali asennuspituus on 630 mm. Erikoistilauksesta 630 - 2000 mm.

| *Kulmasyöttäjä* | *Koodi* | *Asennuspituus mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Metos ICS+* | *4196844* | *630* | *2097* |
| *Metos WD* | *4196846* | *630* | *1653* |

# PAINEENKOROTUSPUMPPU

Loppuhuuhtelun paineenkorotuspumppua käytetään kun loppuhuuhtelun aikainen paine verkostossa on alle 250 kPa.

| *Paineenkorotuspumppu* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Metos ICS+/WD* | *4196989* | *1334* |

# ASENNUSSARJAT

Mikäli koneeseen liitetään moottoroidut koreja syöttävät ja purkavat ketjukuljettimet, tulee niiden toiminnot kytkeä koneen ohjaukseen. Syöttökuljettimen lisävarusteiden toimintoja voidaan ohjata koneesta (esim. ajastimella toimiva allashuuhtelu). Näitä toimintoja varten kone varustetaan asennussarjoilla.

| *Asennussarja* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Syöttökuljettimelle WD-E ja ICS* | *4196932* | *404* |
| *Purkukuljettimelle WD-E* | *4196964* | *441* |
| *Purkukuljettimelle ICS* | *4197007* | *441* |
| *Syöttö- ja purkukuljettimelle WD-E* | *4197005* | *819* |
| *Syöttö- ja purkukuljettimelle ICS* | *4197009* | *756* |
| *Ajastin ketjunpesuputkelle* | *4197021* | *383* |
| *Ajastin allashuuhteluputkelle* | *4197024* | *383* |
| *Veden syöttö koneesta PRM:ään* | *4208131* | *231* |
| *Ulkoinen vedensyöttö PRM60/90 -koneeseen* | *4196941* | *634* |

# METOS ICS+/WD -KUIVAUSTUNNELI



*Kuivaaja WD-T60 lisävarusteena saatavalla jalustalla, jossa joko taso- tai ritilähylly. Jalusta ei ole pakollinen.*

**Parannetut kuivaustunnelit käyttävät lähes puolet vähemmän sähköä**
ICS+/WD -koneeseen voidaan asentaa kuivaustunneli WD-T60, WD-T60F, WD-T80 tai WD-T90. Tunnelin voimakas puhallin puhaltaa lämmintä ilmaa astioihin. Kuivaustunnelia kannattaa käyttää silloin, kun pestävänä on paljon huonosti lämpöä sitovia astioita. Tällaisia ovat esim. muoviastiat ja tarjottimet. Puhaltimen ilmanjakopelti jakaa puhallettavan ilman tasaisesti astioiden ylle, jolloin energiankulutus vähenee. Osa kuivaajan lämpöenergiasta hyödynnetään lämmöntalteenotossa, jonka läpi koneelle tuleva kylmä vesi kulkee.
WD-T60, WD-T60F ja WD-T80 lämpöteho 3,0 kW, WD-T90 6,0 kW.

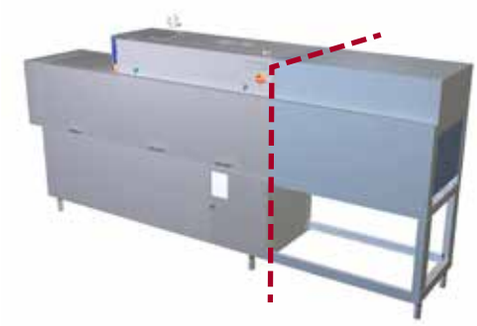
| *Kuivaaja* | *Koodi 0-V* | *V-0* | *kW* | *Asennuspituus* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *WD-T60** | *4196816* | *4196817* | *3,3* | *604 mm* | *5240* |
| *WD-T60F* | *4196814* | *4196815* | *3,3* | *604 mm* | *4715* |
| *WD-T90** | *4196822* | *4196823* | *6,6* | *900 mm* | *6290* |
| *WD-T80* 90/180° -kaarteelle* | *4196820* | *4196821* | *3,3* | *820 mm* | *5376* |
| *Jalusta ritilähyllyllä WD-T60* | *4246261* | | | | *1061* |
| *Jalusta tasohyllyllä WD-T60* | *4246262* | | | | *945* |
| *Ritilähylly WD-T90 jalustaan* | *4196824* | *tilattava yhdessä jalustan kanssa* | | | *310* |
| *Tasohylly WD-T90 jalustaan* | *4196825* | *tilattava yhdessä jalustan kanssa* | | | *142* |

**Tilattava yhdessä astianpesukoneen kanssa*





*Vapaasti asennettava WD-T60F asennukseen rullaradan tai kuljettimen päälle, voidaan jälkiasentaa (oma sähköliitäntä). Vaatii kavennetun rullaradan, ks. sivu 449.*



*Kuivaaja T-90, jalusta on vakiona*



*Kuivaaja WD-T80 90/180° -kaarten päälle.*

# Automaattinen esipesu parantaa pesutulosta ja säästää vettä



*Automaattinen astianpalautusjärjestelmä kuljettaa astianpesukorit PRM-esipesukoneen läpi koritunnelipesukoneeseen.*

- ***taloudellinen, käyttää kierrätysvettä koritunnelikoneesta***
- ***pidentää kontaktiaikaa***
- ***astiat ovat "lähes" puhtaita tehokkaan esipesun jälkeen***
- ***suurempi kapasiteetti***



*Tehokas kaksoissuodatin*



*Pesuvarret on helppo irrottaa puhdistusta varten*

**Metos PRM -esipesukone** on hyvä valinta kun astioiden esipesua ei haluta suorittaa manuaalisesti tai kun tarvitaan enemmän pesutehoa (kontaktiaikaa). Metos-esipesukone yhdistetään osaksi automaattista astianpalautusjärjestelmää. Automaattinen astianpalautusjärjestelmä kuljettaa astianpesukorit PRM-esipesukoneen läpi koritunnelipesukoneeseen.

Metos PRM -esipesukone on taloudellinen käytössä, koska se hyödyntää koritunnelipesukoneesta poistuvan veden kierrättämällä sitä esipesukoneessa. PRM voidaan haluttaessa kytkeä vesijohtoverkkoon tai se voi käyttää esim. ICS+ -pesukoneesta poistuvaa vettä. Kun valitaan vedenotto pesukoneesta, ainoa tuorevesikulutus on allastäyttöön kuluva 30 litraa.

Astiat huuhdellaan esipesukoneessa n. 40°C vedellä, jossa on pieni määrä pesuainetta, jos vesi tulee pesukoneesta. Huuhtelu tapahtuu tehokkaan pesupumpun kierrättämällä vedellä. Esipesun teho on moninkertainen verrattuna ilman pumppua oleviin ratkaisuihin. Hyvän tehon ansiosta ruuan tähteet jäävät esipesukoneeseen eivätkä pääse kyllästämään pesukoneen pesuliosta. Pesukoneen vesi säilyy puhtaampana ja vedenvaihdon tarve vähenee.

Kohteissa, joissa pesuosaston koko on rajoitettu, PRM voidaan asentaa ennen pesukonetta olevaan kaarteeseen. Tällöin koko pesuosasto saadaan tehokkaaseen käyttöön ja saavutetaan hyvä kapasiteetti ja pesutulos. PRM-esipesukone on helppo asentaa ja huoltotoimenpiteet voidaan tehdä edestä käsin. Esipesukoneita on kaksi mallia: Metos WD-PRM 90 on kulmamalli 90° kaarteeseen ja Metos WD-PRM 60 on 600 mm pitkä malli suoraan asennukseen.

# METOS PRM -ESIPESUKONE

| Metos PRM60-esipesukone | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| WD-PRM 60 suora V-O | 4218042 | 600x670x1700 | 8339 |
| WD-PRM 60 suora O-V | 4196679 | 600x670x1700 | 8339 |

PRM-esipesukone ei sisällä kuljetinta.

| EasyClean-PRM60 -kuljetinelementit | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Kuljetinelementti PRM 60 -esipesukoneeseen | 4208120 | 2709 |

Käytetään yhdessä moottoroidun EasyClean-kuljetinyksikön kanssa

| Astianpesukonevetoiset PRM60 -kuljettimet | Koodi | Asennuspituus | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Konevetoinen syöttökuljetin PRM60 WD-E | 4208122 | 1200 mm | 2153 |
| Konevetoinen syöttökuljetin PRM60 ICS+ | 4208123 | 1200 mm | 2363 |
| Konevetoinen syöttökuljetin PRM60 WD-E | 4208124 | 900 mm | 2111 |
| Konevetoinen syöttökuljetin PRM60 ICS+ | 4208125 | 900 mm | 2258 |
| Konevetoinen syöttökuljetin PRM60 WD-E keskelle* | 4208134 | 1200 mm | 2111 |
| Konevetoinen syöttökuljetin PRM60 ICS+ keskelle* | 4208135 | 1200 mm | 2363 |

*PRM asennetaan kuljettimen keskelle





Esipesukoneen mukana toimitettava Metos-huuhtelusuihku helpottaa pesutankin puhdistusta. Taivutetun jatkovarren ansiosta koneen sisään ei tarvitse kurkotella.



| Metos PRM90 -esipesukone kulmaan | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| WD-PRM 90 kulma V-O | 4218040 | 950x950x1700 | 8823 |
| WD-PRM 90 kulma O-V | 4196677 | 950x950x1700 | 8802 |

PRM-esipesukone ei sisällä kuljetinta.

| EasyClean-PRM90 -kuljetinelementit | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Kuljetinelementti PRM 90 -esipesukoneeseen | 4208130 | 2709 |

Käytetään yhdessä moottoroidun EasyClean-kuljetinyksikön kanssa

Asennuskuva sivulla 592.

| Vesiliitossarjat PRM60/90 | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Ulkoinen vedensyöttö PRM60/90 -koneeseen | 4196941 | 634 |
| Veden syöttö koneesta PRM:ään | 4208131 | 231 |



**Tekniset tiedot**

| |
|---|
| Liitäntäteho 400V 3N~ 0,8 kW 10A |
| Pumppu 0,75 kW |
| Virtaama 600 litraa/min. |
| Kylmävesiliitäntä R 1/2" |
| Lämminvesiliitäntä R 1/2" |
| Vesiliitäntä astianpesukoneelta (optio) PP-putki 50 mm |
| Viemäriliitäntä PP-putki 50 mm |
| Tankin tilavuus 30 litraa |

# METOS-ESIPESUYKSIKKÖ TUNNELIKONEILLE



*Isoaltainen esipesuyksikkö 700-11-3. Pöytäkiinnitteinen esipesusuihku liitetään esipesupöytään kiinnitysadapterin avulla, kuvan roiskepeltiä voidaan käyttää vain seinäkiinnitteisen esipesusuihkun yhteydessä. Liitoskappale, roiskepelti ja kiinnitysadapteri kuuluvat vakiotoimitukseen.*

**Metos-esipesuyksikkö**, pöydän rakenne on tukevaa ruostumatonta terästä. Astianpesukoreille on ohjauskiskot. Altaan pohjassa on suuri nostettava sakka-astia ja tyhjennysventtiili. Altaan syvyys on 300 mm. Säädettävät jalat. Liitoskappale 300 mm, saatavana myös 100 mm ja 500 mm. Vakiovarusteena altaan takareunassa roiskesuoja.
Pöytien alle saadaan lisää säilytystilaa ritilähyllyjen avulla. Hylly on helppo irroittaa ja puhdistaa. Alaslaskutaso koreille tuo lisää työskentelytilaa esipesupisteeseen. Taso voidaan kiinnittää pöydän kummalle puolelle tahansa. Alaslaskutaso ja hyllyt ovat lisävarusteita.

| *Allas* | *Koodi* | *Ulkomitat mm* | *Asennuspituus* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *700-11-3, yksi iso allas* | *4552316* | *1100x590x880±25* | *1400 mm* | *1040* |
| *700-6-3, yksi allas* | *4552320* | *600x590x880±25* | *900 mm* | *1187* |
| *700D-6-3, 2 allasta* | *4552332* | *1200x590x880±25* | *1500 mm* | *1565* |

| *Lisävaruste* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Sopii altaisiin* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Ritilähylly altaan alle* | *4552324* | *600x590* | *700-6-3, 700-6-5* | *137* |
| *Ritilähylly altaan alle* | *4552326* | *1100x590* | *700-11-3, 700-11-5* | *179* |
| *Ritilähylly altaan alle* | *4552328* | *1200x590* | *700D-6-3, 700D-6-5* | *210* |
| *Alaslaskutaso* | *4552325* | *500x590* | | *257* |

# MOOTTORIKÄYTTÖINEN KETJUKULJETINKAARRE



*180 asteen kaarre*

**Metos-ketjukuljetinkaarre** kiinnitetään koneen ulostuloon. Kaarre sopii kaikenlaisille astianpesukoreille ja käy kaikkiin Metos-korikuljetinkoneisiin. Kaarteen rakenne on ruostumatonta terästä ja sen pohjassa on viemäröinti. Jalusta 30 x 30 mm neliöputkesta,säätöjalat. Vakiovarusteena hätäseis-kytkin.

Mallistosta löytyvät sekä 90° että 180° kaarteet.

| *Ketjukuljetinkaarre* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *WD-C 90° O-V* | *4208126* | *780x780x890±25* | *3507* |
| *WD-C 90° V-O* | *4208128* | *780x780x890±25* | *3507* |
| *WD-C 180° V-O* | *4208127* | *780x1320x890±25* | *4629* |
| *WD-C 180° V-O* | *4208129* | *780x1320x890±25* | *4629* |

*Sopii kaikkiin Metos-korikuljetinkoneisiin.* *Sähköliitäntä 400V 3N~ 50Hz 0,12 kW*



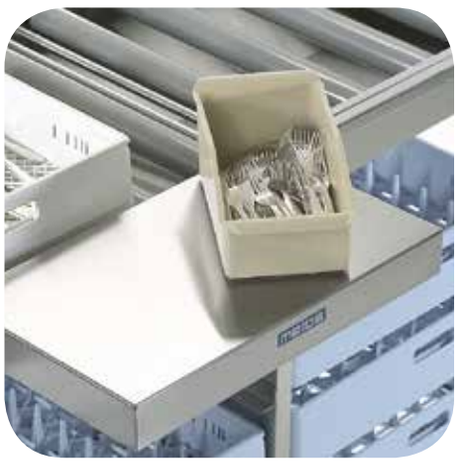
*90 asteen kaarre*



# METOS-RULLARATA



*Rullat on helppo nostaa pois puhdistusta varten.*



*Aputaso helpottaa astioiden ottamista.*



*Kavennettu rullarata kuivaajan alle.*



*Kiinteä rullarata kahdella korijohdeyksiköllä*

**Metos-rullarata** kiinnitetään suoraan koneeseen tai kartiorullakaarteeseen. Rakenne on ruostumatonta terästä. Rullat ovat likaa hylkivää muovia ja niissä on kuulalaakerointi. Rullat on helppo nostaa pois puhdistusta varten. Viemäröinti joko kartiorullakaarteeseen tai pohjasta. Radan alla hylly ja johteet 500 x 500 mm koreille. Säädettävä korkeus.

Siirrettävässä radassa on neljä pyörää (Ø 125 mm), joista kahdessa jarru. Jos rata liitetään 180 asteen kulmaan, suositellaan siirrettävää rullarataa.

| Siirrettävä rullarata 180 asteen kaarteelle | Koodi | Mitat mm | Korijohde-yksikköjä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| 460-3 | 4552140 | 1585x630x875±25 | 2 | 2006 |
| 460-4 | 4552142 | 2110x630x875±25 | 3 | 2552 |

| Kiinteä rullarata 90 asteen kaarteelle | Koodi | Mitat mm | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| 465-3 | 4552150 | 1585x630x875±25 | 2 | 1943 |
| 465-4 | 4552152 | 2110x630x875±25 | 3 | 2384 |

| Kiinteä rullarata koneliitoksella | Koodi | Mitat mm | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| 465-3D-WD | 4552149 | 1585x630x875±25 | 2 | 1943 |
| 465-4D-WD | 4552151 | 2110x630x875±25 | 3 | 2384 |

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Aputaso | 4552100 | 500x300 | 104 |

| Kavennettu rullarata T60F-kuivaajalle | Koodi | Mitat mm | Korijohde-yksikköjä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| 465-2-WD-T60F | 4552438 | 1060x600x875±25 | 1 | 1418 |
| 465-3-WD-T60F | 4552439 | 1585x600x875±25 | 2 | 1817 |
| 465-4-WD-T60F | 4552440 | 2110x600x875±25 | 3 | 2289 |
| 465-5-WD-T60F | 4552441 | 2635x600x875±25 | 4 | 2783 |
| 465-6-WD-T60F | 4552442 | 3160x600x875±25 | 5 | 3171 |




metos




metos

# METOS EASY CLEAN- JA EASY CLEAN PLUS -ASTIOIDENPALAUTUSYKSIKÖT



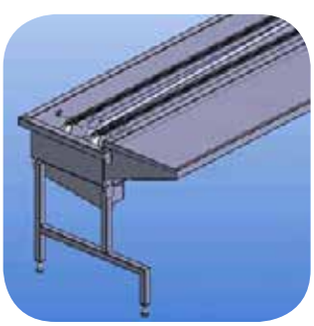
*Metos Easy Clean Plus -palautusyksikkö kahden korin levyisellä altaalla ja koriritilöillä. Ritilöiden alla altaassa on altaan huuhteluputki. Plus-rakenne valitaan lisävarusteena haluttuun perusyksikköön. Kuvan kokoonpanossa Metos WD PRM-esipesuyksikkö, Metos Easy Clean -kulmayksikkö, pesupistooli yksikön pesuun sekä linjan alussa jäteastiat biojätteen ja roskien lajitteluun.*

Helppo puhdistettavuus ja työergonomia ovat astianpalautusyksikköjen tärkeimpiä ominaisuuksia. Nämä ovat olleet myös Metos WD Easy Cleanin suunnittelun lähtökohtana. Lähes äänettömästi toimiva helposti puhdistettava kaksoispyörönauha, ylösnostettava kuljetinelementti, sekä suuri sivusta tyhjennettävä sakka-astia tekevät sekä käytön että puhdistamisen helpoksi. Säästyneen siivousajan lisäksi Easy Clean tarjoaa myös lukuisia muita etuja, jotka näkyvät mm. parantuneena työergonomiana. Esimerkiksi sekä korkeus- että etäisyyssuuntaan säätyvät välihyllyt auttavat löytämään oikean työasennon. Kattavan lisätarvikevalikoiman avulla Easy Clean mukautuu joustavasti erilaisiin käyttöympäristöihin sopivaksi.

**Metos EasyClean PLUS** -mallissa on asiakaspuolelle ylettyvä kokoleveä allas ja korit lepäävät ritilätasojen päällä. Irrotettavat ritilätasot ovat korinmittaisia ja näin helposti konepestävissä. Altaan etureunassa kulkee huuhteluputki, joka pitää altaan puhtaana käytön aikana.



*Metos Easy Clean Plus -palautusyksikkö kahden korin levyisellä altaalla ja koriritilöillä. Ritilöiden alla altaassa on altaan huuhteluputki. Plus-rakenne valitaan lisävarusteena haluttuun perusyksikköön oheisesta taulukosta.*



*Metos Easy Clean -palautusyksikkö yhden korin levyisellä altaalla.*

# METOS EASY CLEAN- JA EASY CLEAN PLUS -ASTIOIDENPALAUTUSYKSIKÖT

## RAVINTOLAPALAUTUSYKSIKKÖ




*Automaattinen Metos Easy Clean Plus-ravintolapalautusyksikkö. Yksikön hintaan sisältyy: manuaalinen allashuuhtelu, irroitettava koritusalue, sakka-astia, lajitteluhyllyt, ylähylly tyhjille koreille ja moottoriyksikkö.*

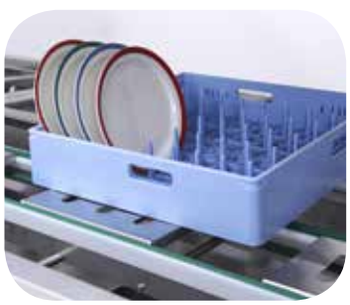
*Lisävarusteista lisää sivuilla 455.*

## ITSEPALAUTUSYKSIKKÖ




*Automaattinen Metos Easy Clean Plus-itsepalautusyksikkö. Yksikön hintaan sisältyy: manuaalinen allashuuhtelu, irroitettava koritusalue, sakka-astia, ylähylly tyhjille koreille ja moottoriyksikkö.*

*Lisävarusteista lisää sivuilla 455.*



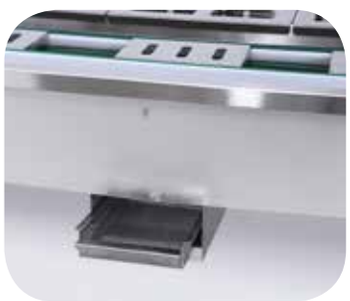
*Kori liukuu kevyesti kuljettimelle, se ei osu kuljetinhihnoihin.*



*Lajitteluhyllyn ja ylähyllyn korkeus ja etäisyys on säädettävissä kuten myös korikulma.*



*Avoin allasrakenne helpottaa yksikön puhdistusta. Tarvittaessa kuljetinelementti nousee ylös.*



*Altaan suuren kallistuksen ansiosta tähteet valuvat helposti sakka-astiaan.*

| | Itsepalautusyksiköt | | Ravintolapalautusyksiköt | | | | Itsep. | Ravintola |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Metos Easy Clean** | **0-V** | **V-0** | **0-V** | **V-0** | **Mitat mm** | **Sähköliitäntä** | **alv 0%** | **alv 0%** |
| Metos Easy Clean 4A | 4246230 | 4246233 | 4246242 | 4246245 | 2650 x 1105 x 870/1685 | 400V 3N~ 50Hz 60W 10A | 10038 | 10143 |
| Metos Easy Clean 5A | 4246231 | 4246234 | 4246243 | 4246246 | 3150 x 1105 x 870/1685 | 400V 3N~ 50Hz 60W 10A | 11340 | 11655 |
| Metos Easy Clean 6A | 4246232 | 4246235 | 4246244 | 4246247 | 3650 x 1105 x 870/1685 | 400V 3N~ 50Hz 60W 10A | 12705 | 12915 |
| Metos Easy Clean 4A 90° | 4246236 | 4246239 | 4246248 | 4246251 | 3100 x 1105 x 870/1685 | 400V 3N~ 50Hz 60W 10A | 11340 | 11655 |
| Metos Easy Clean 5A 90° | 4246237 | 4246240 | 4246249 | 4246252 | 3600 x 1105 x 870/1685 | 400V 3N~ 50Hz 60W 10A | 12495 | 13230 |
| Metos Easy Clean 6A 90° | 4246238 | 4246241 | 4246250 | 4246253 | 4100 x 1105 x 870/1685 | 400V 3N~ 50Hz 60W 10A | 13650 | 14595 |
| Metos Easy Clean PLUS | 4552039 | 4552039 | 4552039 | 4552039 | lisähinta plus-varustukselle | | 2058 | 2058 |

# MANUAALINEN PALAUTUS- JA LAJITTELUYKSIKKÖ

**Manuaalinen palautusyksikkö** vapailla rullilla. Yksikön hintaan sisältyy: manuaalinen allashuuhtelu, irrotettavat koriritilät, sakka-astia ja yksi suora ylähylly tyhjille koreille. Lisävarusteet viereisellä sivulla.





| *Metos-palautusyksikkö* | *Koodi O-V* | *Koodi V-O* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *Metos 4* | *4197984* | *4197981* | *2150x1130x850/1600* | *5555* |
| *Metos 5* | *4197985* | *4197982* | *2650x1130x850/1600* | *6489* |
| *Metos 6* | *4197986* | *4197983* | *3150x1130x850/1600* | *7224* |
| *Metos 4 90°* | *4197990* | *4197987* | *2150x1130x850/1600* | *5670* |
| *Metos 5 90°* | *4197991* | *4197988* | *2650x1130x850/1600* | *6500* |
| *Metos 6 90°* | *4197992* | *4197989* | *3150x1130x850/1600* | *7361* |



# LISÄVARUSTEET

| Lisävarusteet | Koodi | Itse-palautus | Ravintola-palautus | Manuaalinen palautus | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Pesupistooli | 4197996 | ● | ● | ● | 488 |
| Pesupistooli letkukelalla | 4551900 | ● | ● | ● | 1680 |
| Termostaattisekoittaja | 4552034 | ● | ● | ● | 462 |
| Sekoitusventtiili pesupistoolille | 4552036 | ● | ● | ● | 189 |
| Vesijakeluyksikkö, sis. sekoittajan | 4552035 | ● | ● | ● | 1869 |
| Tarjotinaputaso | 4197999 | ● | ● | | 158 |
| Tarjotinlastaustaso | 4552038 | ● | ● | | 625 |
| Lajitteluhylly 4 korille | 4218403 | ● | | | 693 |
| Lajitteluhylly 5 korille | 4218405 | ● | | | 872 |
| Lajitteluhylly 6 korille | 4218409 | ● | | | 1019 |
| Kuljetinelementti PRM 60 -esipesukoneeseen | 4208120 | ● | ● | | 2709 |
| Kuljetinelementti PRM 90 -esipesukoneeseen | 4208130 | ● | ● | | 2709 |
| Allashuuhtelu (ajastinohjattu) | 4218421 | ● | ● | ● | 672 |

| Asennussarjat | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Syöttökuljettimelle WD-E ja ICS | 4196932 | 404 |
| Purkukuljettimelle WD-E | 4196964 | 441 |
| Purkukuljettimelle ICS | 4197007 | 441 |
| Syöttö- ja purkukuljettimelle WD-E | 4197005 | 819 |
| Syöttö- ja purkukuljettimelle ICS | 4197009 | 756 |
| Ajastin ketjunpesuputkelle | 4197021 | 383 |
| Ajastin allashuuhteluputkelle | 4197024 | 383 |



*Suuri sakka-astia erottaa tehokkaasti ruoantähteet ja estää viemäriä tukkeutumasta. Lisävarusteena on saatavissa kaksoissakka-astia, jossa ylemmän astian rei'itys on suurijakoisempi (vain hygieniaketjulliset mallit).*



*Tarjottimet voidaan kätevästi ohisyöttää esim. esihuuhteluyksiköstä lisävarusteena saatavan tarjotinlastaustason avulla. Lastaustaso on alaslaskettava, jolloin se ei ole tiellä muun toiminnan aikana.*



*Aterinliotusallas on lisävaruste, joka parantaa aterimien pesutulosta. Liotus edesauttaa lian irtoamista pesukoneessa. Aterinliotusallas on varustettu nostokahvalla, jonka ansiosta likaiseen veteen ei tarvitse koskea (vain hygieniaketjulliset mallit).*

*Aterinliotusaltaaseen on erikseen saatavissa sekoittaja helpottamaan altaan täyttöä.*



*Pesupistooli letkukelalla on kätevä lisävaruste yksikön pesuun. Kotelon sisään kelautuva letku on pois tieltä kun sitä ei käytetä. Letkun pituus on 8 metriä.*

*Kuvassa oikealla on vesijakeluyksikkö, jolla voidaan ohjata veden syöttö kaikkiin astianpalautuksen yksiköihin. Kaikkien vesiliitäntöjen avaus ja sulkeminen kätevästi yhdessä paikassa.*



*Ravintolapalautusyksikköön on lisävarusteena saatavissa tarjotinaputaso. Tarjoilijan tuodessa likaisia astioita, hän voi laskea tarjottimen aputasolle, joka helpottaa lajittelua. Tarjotinaputaso on irrotettava ja soveltuu siten erinomaisesti ahtaisiin tiloihin, joissa kiinteä tarjotinrata veisi liikaa tilaa. Tarjotinaputasoja voidaan käyttää myös useampia samassa yksikössä riippuen henkilökunnan määrästä ja yksikön mitoista.*

# WD-B GREEN

## on pohjoismaista korkeaa laatua edustava tappimattopesukone

***Erinomainen pesutulos***

- Pitkät pesutankit, tehokkaat pumput, laaja kontaktiajan säätöalue, kolmoisloppuhuuhtelu ja tehokas kuivaaja takaavat parhaan mahdollisen pesutuloksen

***Käyttäjäystävällinen***

- Huomioitu erityisesti työergonomia ja työskentely-ympäristö

***Edulliset käyttökustannukset ja vähentyneet ympäristövaikutukset***

- Pieni vedenkulutus vähentää energiankulutusta

***Seuranta ja raportointi koneen erilaisista toiminnoista***

- Sisäänrakennettu HACCP sekä WEB Tool -diagnostiikka ja informaatiojärjestelmä

***Laadukas ja huoltoystävällinen***

- Rakenteet ruostumatonta terästä, laadukkaat komponentit ja huoltokohteet helposti saavutettavissa




WEBTool *KS. sivu 414*

# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET

**Koneen koko rakenne on suunniteltu varmatoimiseksi ja käyttäjäystävälliseksi ilman ylimääräisiä rikkoutuvia komponentteja. Rakenteen ansioista pesutulos on loistava ja päivittäinen puhtaanapito on vaivatonta.**

*Syöttöalueen helppo puhtaanapito*

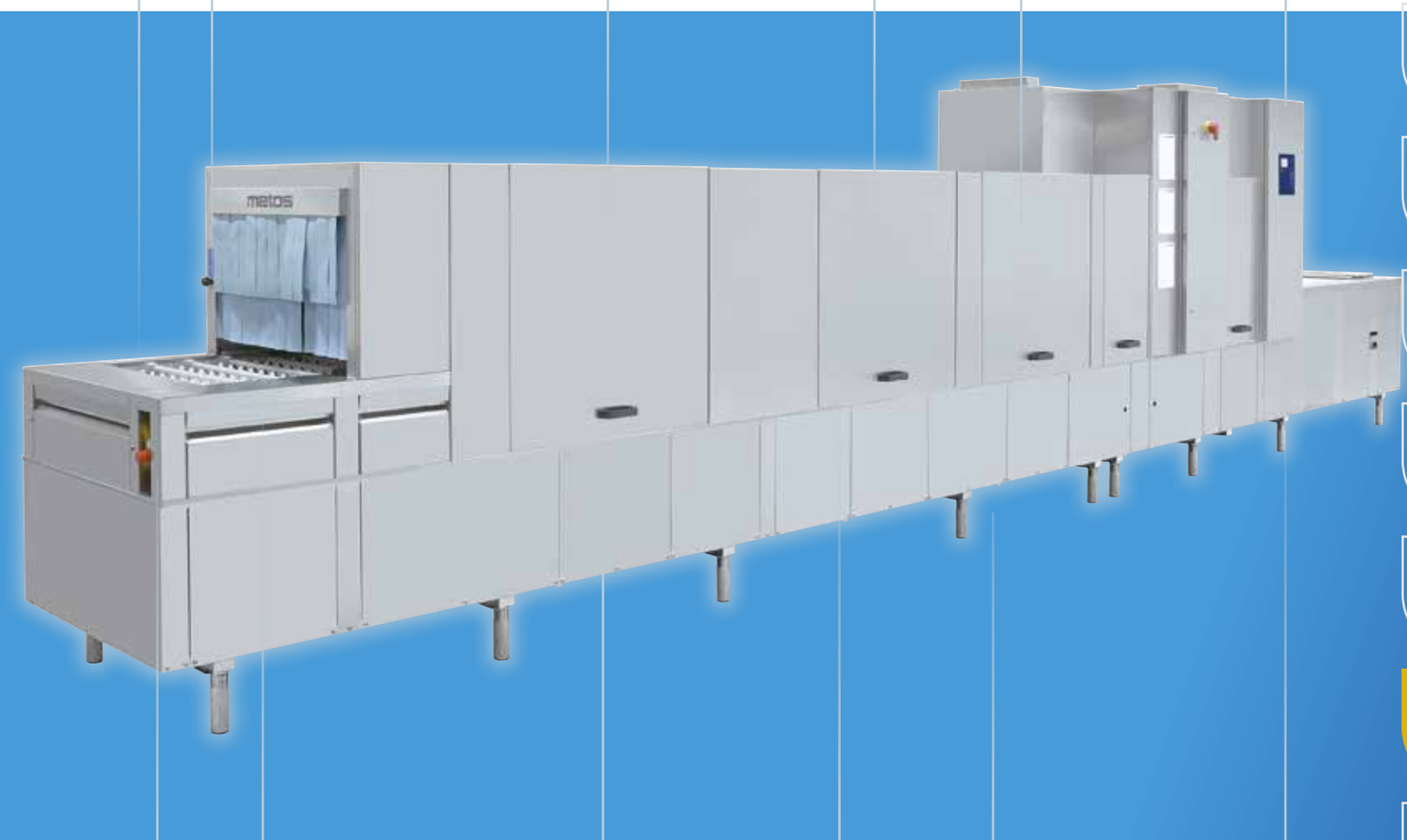
*Pesupaineen säätömahdollisuus (optio)*

*Huippuluokan pesutulos*

*Loistava loppuhuuhtelu-tulos*

*Tehokas lämmön-talteentto*

*Varma-toimisuus*




*Ergonominen lastaaminen ja purkaminen*

*Kestävä ja ergonominen tappimatto*

*Koneen sisäosien helppo puhtaanapito*

*Luukkujen puhdistus pesuprosessin aikana*

*Helppo omavalvonta ja WEB Tool*

*Selkeät ja helppokäyttöiset käyttökytkimet ja käyttöpaneeli*

# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET

***1. Syöttöalueen helppo puhtaanapito***

Koneen syöttöalueelle kertyvä lika tippuu koneen älykkään rakenteen ansiosta **suoraan siivilöille**, jotka ovat vaivattomia tyhjentää suoraan koneen sivusta tai päädystä (optio). Hyvin suunnitellun rakenteen ansiosta kone ei tarvitse ylimääräistä vesihuuhtelua käytön aikana ja tappimatto puhdistuu kulkiessaan koneen lävitse pesussa. Näin vältytään myös turhalta vedenkulutukselta.






*-syvät tankit*
*-ei vaahtoa pumpuille*
*-tasausputkisto*



***2. Huippuluokan pesutehoa ja varmatoimisuutta***

Koneessa on automaattinen tankkien pesuvesien tasausjärjestelmä, joka toimii ilman siirtopumppujärjestelmää. **Pesulohkojen vakiopituus on jo 1000 mm**, mikä minimoi pesuveden kulkeutumisen tankista toiseen ja edelleen loppuhuuhteluun. Optiona on saatavana tätäkin pidempiä pesulohkoja esim. erityisen kookkaiden tavaroiden pesuun.

**Tankkien syvä muoto** takaa erinomaisen pesutuloksen, sillä veden imu sijaitsee kaukana vedenpinnasta ja mahdollisesta pinnalle syntyvästä vaahdosta. Hyvän pesutuloksen kannalta on ensiarvoisen tärkeää välttää vaahdon joutumista pesupumppuihin ja pesuputkiin. Tankkien syvän muodon ansiosta myös mahdollinen veden laskuvara on jopa 67 litraa ennen kuin lisää vettä tulee täyttönä tankkiin. Suuren laskuvaran ansiosta tankista toiseen siirtynyt vesi ehtii myös virrata takaisin vajentuneeseen tankkiin **tasausputkistoa** pitkin ilman lisätäyttöä. Näin kyetään merkittävästi vähentämään uudelleentäytön tarvetta, jolloin veden-, pesuaineen ja lämmitysenergian kulutus vähenee. Huom! tätä lisätäytön tarvetta ei yleensä kyetä edes huomioimaan käyttö- ja elinkaarikustannuslaskelmissa.

Pesutankin siivilät sitovat itseensä tehokkaasti likapartikkelit. Tankkien suuren allastilavuuden ja siivilöiden yhteisvaikutuksesta pesutankkien pesuvesi pysyy puhtaana pitkään ja pesutulos säilyy erinomaisena. Näin minimoidaan/vältytään tankkien pesuvesien vaihtotarpeelta astianpesun päivittäisen toiminnan aikana.

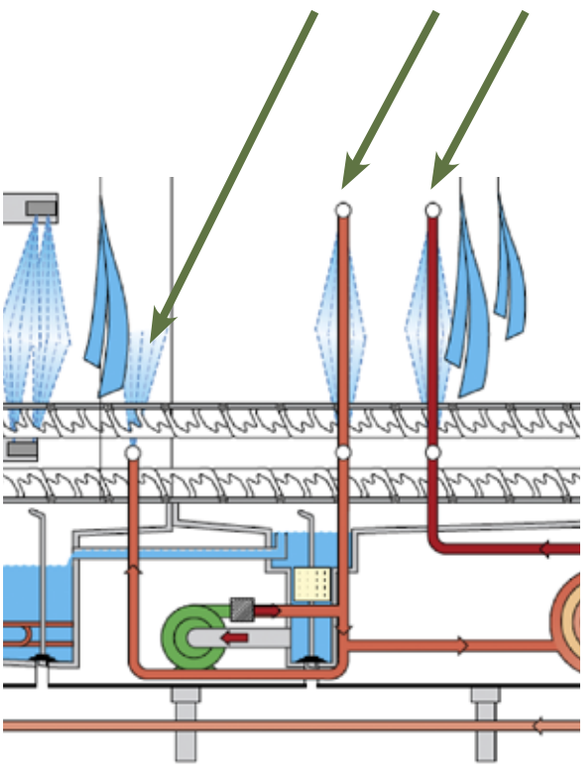
# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET



***3. Pesupaineen säätömahdollisuus (optio)***

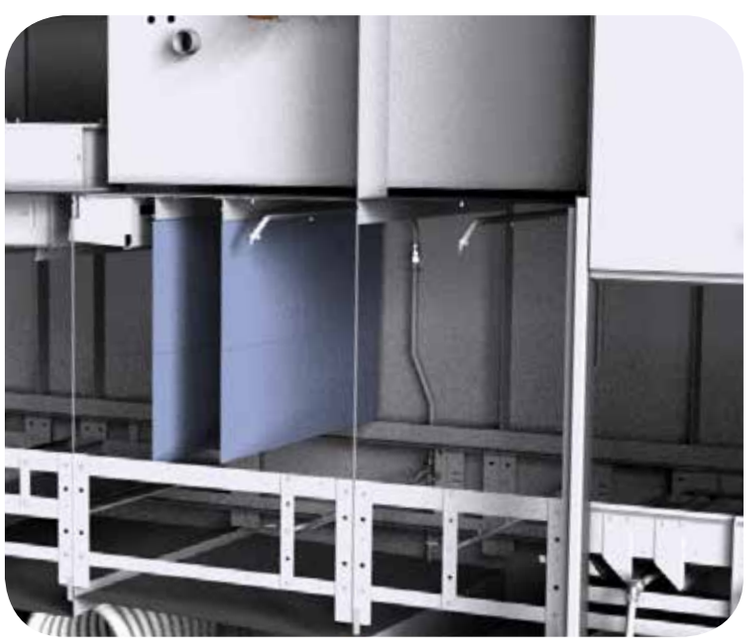
Koneen **pesupaineensäätövipu** (optio) sijaitsee kätevästi koneen syöttöpäässä, jolloin käyttäjä voi nopeasti vaihtaa pesupainetta normaalitiskin ja patatiskin välillä. Vivun asento kertoo käyttäjälle selkeästi kumpi pesupaine on kulloinkin käytössä.

*Kolmoishuuhtelu*



***4. Loistava loppuhuuhtelutulos kolmoishuuhtelulla***

Hyvään pesutulokseen kuuluu optimaalinen huuhtelutulos. Metos WD-B Green koneessa huuhtelutuloksen varmentaa ainutlaatuinen **Clean Rinse huuhtelu** ennen kaksoisloppuhuuhtelua. Tämä uusi lisähuuhtelu mm. suojaa loppuhuuhtelussa olevia astioita pesuvesiroiskeilta ja siten optimoi loppuhuuhtelutulosta ja pienentää huuhtelun vedentarvetta.



***5. Luukkujen puhdistus pesuprosessin aikana*** (optio)

Koneen käydessä erilliset **luukkujenpesusuihkut** puhdistavat luukkuja ja seinäpintoja sisäpuolelta koko pesun ajan tai käynnistettäessä itsepuhdistusohjelma (optio). Tehokas virtaus pitää luukut puhtaana ja manuaalisen puhdistuksen tarve vähenee huomattavasti. Haluttaessa myös lämmöntalteentto voidaan sisällyttää itsepuhdistusohjelmaan.

# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET









***6. Koneen sisäosien helppo puhtaanapito***

Pesukoneen puhdistussuuttimet puhdistavat kriittisiä pintoja pesulohkojen sisällä. Hygienia on taattu jatkuvasti koko pesuprosessin ajan. Pesuprosessin päätyttyä pesukone ei vaadi aikaa vievää mekaanista puhdistusta. **Koneesta purettavien osien määrä on vähäinen**. Kasettimalliset tukkeutumattomat pesuvarret, joissa ei ole kierrekiinnitteisiä päätytulppia, nopeuttavat puhtaanapitoa. Pesulohkojen väliset verhot on helppo irrottaa. Puhdistukseen kuluva aika on huomattavasti aikaisempaa vähäisempi (jopa 65%).

Verhot irrotetaan ja pestään koneen tappimatolla ennen koneen sammuttamista. Kone kytketään virrattomaksi, luukut avataan ja koneen tyhjennysventtiili avataan. Kasettimalliset pesuvarret irrotetaan, huuhdellaan tarvittaessa ja laitetaan kuivumaan. Varsissa ei ole purettavia päätytulppia joten puhdistus on helppoa ja nopeaa. Allassiivilät poistetaan,  huuhdellaan tarvittaessa ja laitetaan kuivumaan. Pohjatulpat poistetaan ja laitetaan kuivumaan. Syöttöalueen siivilät irrotetaan, huuhdellaan ja laitetaan kuivumaan. Pesukone jätetään kuivumaan luukut auki seuraavaa käyttökertaa varten.

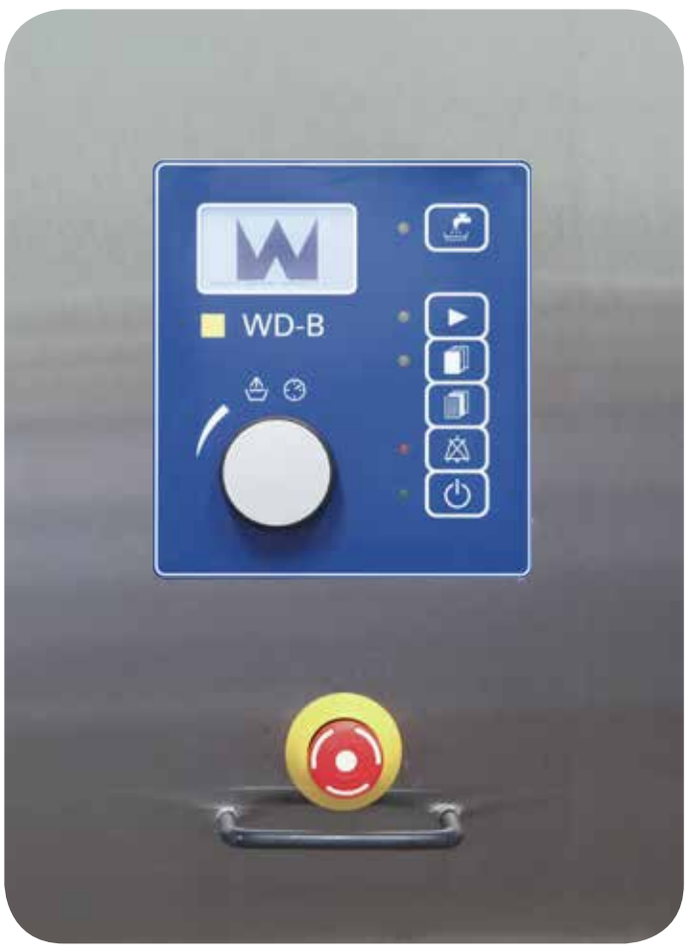
Kieliriippumattomassa **pikakäyttöohjeessa** kuvataan mm. koneen yksinkertainen **päivittäinen puhdistus** ja päivittäin irrotettavat vähäiset osat. Irrotettavissa osissa ei ole muovisia värikoodauksia, vaan osat ovat kauttaaltaan kestävää ruostumatonta terästä. Värikoodaus tai muu osien merkitseminen tunnistein ei ole tarpeen, koska irrotettavia osia on kappalemääräisesti niin vähän ja eikä niitä ole mahdollista sijoittaa koneeseen väärin. Puhdistus vie aikaa noin 15 min.

***7. Ylivoimaisen tehokas lämmöntalteenotto***

Koneessa on vakiona kaksoislämmöntalteenotto, joka on suunniteltu erityisesti pohjoismaisiin olosuhteisiin, joissa talviaikaan kylmän veden lämpötila on erittäin alhainen (n. 5°C). Normaali 1-vaiheinen lämmöntateenotto riittää keski-eurooppalaisissa olosuhteissa, kun tuloveden lämpötila on tyypillisesti noin 12°C. Kaksoislämmöntalteenotto ottaa lämpöä talteen höyrystä ja poistovedestä. Ilman LTO:n toista vaihetta kone kuluttaa enemmän sähköä veden lämmittämiseen.



*Hygieeninen sijoitus koneen puhtaassa päässä*
*Markkinoiden ainoa kaksoislämmöntalteentto*




***8. Selkeät ja helppokäyttöiset käyttökytkimet ja käyttöpaneeli***

Pesun kontaktiajan voi valita käytännössä portaattomasti alueella 50-250 s. Metos WD-B Green -koneissa pesuohjelma valitaan uniikilla helppokäyttöisellä säätöpyörällä, joka on aina näkyvillä. Perinteisten pesuohjelmia kuvaavien numeroiden 1, 2 ja 3 sijasta säätöpyörällä säädetään pesun kontaktiaikaa ja valittu kontaktiaika näytetään tekstipanelin näytöllä. Kontaktiajan ilmoittaminen kertoo pesutehosta paljon havainnollisemmin kuin pelkkä ohjelman numero, jonka vaikutusta pesutehoon on vaikea tietää.

Pesutuloksen kannalta tärkeintä on käyttää kulloinkin tarvittavaa oikeaa pesuohjelmaa.

Koneessa on **suomenkielinen tekstipaneeli** opastavalla näytöllä, joka kertoo käyttäjälle koneen prosessin vaiheista ja opastaa käyttäjää kertoen myös mahdollisista käyttövirheistä. Käyttöpaneelista on myös pääsy koneen diagnostiikkaan, jonka avulla voidaan tarkistaa esim. koneen käyttötuntimääriä ja muita tärkeitä tietoja.

# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET




*Kone saatavissa erikoisleveänä pyynnöstä.*

## Rikkoutumaton tappimatto

## 10 vuoden takuu

***9. Kestävä ja ergonominen tappimatto***

Tappimattokoneessa on vakiona **Metoksen rikkoutumaton tappimatto,** jolla on 10 vuoden rikkoutumattomuustakuu normaalissa käytössä. Tappimatto on kestävä ja käyttäjäystävällinen alaslasketun tappirakenteen ansiosta.

**Huom!** Saatavissa tappimattoja eri käyttötarkoituksiin.

**Huom!** Vakiona markkinoiden levein tappimatto, kokonaisleveys 677 mm, sisäleveys 614 mm.



# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET

***10. Tiskien ergonominen lastaaminen ja purkaminen***

Syöttö-, ja purkualueen leveät reunat toimivat tasoina, joille voi pinota astioita. **Reunat ovat samalla korkeudella rikkoutumattoman tappimaton kanssa**, mikä helpottaa erityisesti painavien korien liu'uttamista hihnalle ja pois.



*Optiona voidaan avata liitos korikuljettimelle*



# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET

### *11. WEB Tool – Omavalvonnan helppoutta*

WEB Tool sisältää laajan **vikadiagnoosi** -toiminnon, sen avulla viat ja käyttövirheet löytyvät nopeasti. WEB Tool sisältää myös koneen **sisäisen tapahtumalokin**. Tapahtumat kirjautuvat sähköiseen päiväkirjaan, joka kirjaa ylös kaikki hälytykset ja koneen toiminnan. Tapahtumalokin tietojen avulla vianetsintä ja korjaaminen nopeutuvat merkittävästi.

WEBTool *KS. sivu 414*

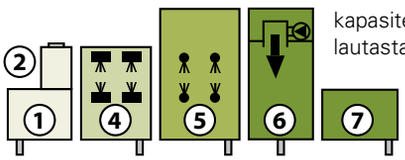
### *12. Tehokas kuivaus*

Metos WD-B Green -kone kuivaa voimakkaalla puhalluksella, ei lämmöllä. Pienempi sähkönkulutus ja parempi kuivaustulos. Puhallettava ilma otetaan osittain kuivausvyöhykkeen sisältä mikä vähentää sähkönkulutusta ja lämpimän ilman virtausta koneen purkualueella.



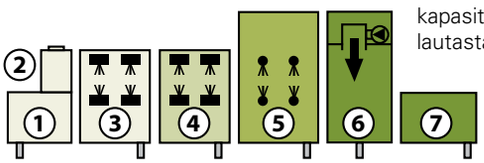
# Pituudet

## WD-B 500



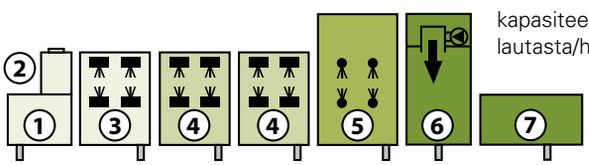

| Vyöhyke | | Vyöhykkeen pituus mm |
|---|---|---|
| ***1*** | *Syöttö* | *1125* |
| ***2*** | *Höyrykupu ja poisto* | |
| | *400x100, L=300 mm* | *-* |
| ***4*** | *Kemiallinen pesu* | *1000* |
| ***5*** | *Kaksoisloppuhuuhtelu* | *1125* |
| ***6*** | *Kuivaaja* | *875* |
| ***7*** | *Purku* | *1125* |
| | ***Kokonaispituus*** | ***5250 mm*** |

## WD-B 600



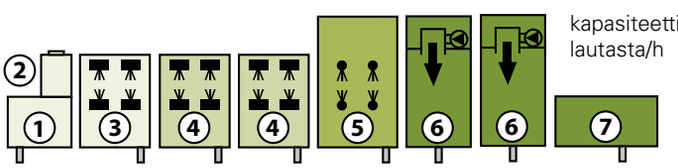

| Vyöhyke | | Vyöhykkeen pituus mm |
|---|---|---|
| ***1*** | *Syöttö* | *900* |
| ***2*** | *Höyrykupu ja poisto* | |
| | *400x100, L=300 mm* | *-* |
| ***3*** | *Esipesu* | *1000* |
| ***4*** | *Kemiallinen pesu* | *1000* |
| ***5*** | *Kaksoisloppuhuuhtelu* | *1125* |
| ***6*** | *Kuivaaja* | *875* |
| ***7*** | *Purku* | *1125* |
| | ***Kokonaispituus*** | ***6025 mm*** |

## WD-B 700



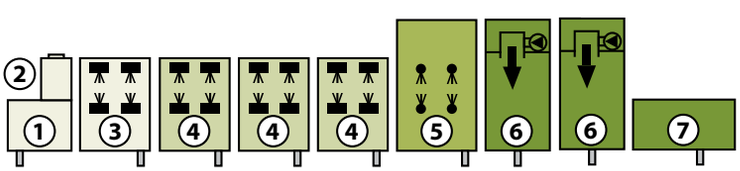

| Vyöhyke | | Vyöhykkeen pituus mm |
|---|---|---|
| ***1*** | *Syöttö* | *900* |
| ***2*** | *Höyrykupu ja poisto* | |
| | *400x100, L=300 mm* | *-* |
| ***3*** | *Esipesu* | *1000* |
| ***4*** | *Kemiallinen pesu* | *2000* |
| ***5*** | *Kaksoisloppuhuuhtelu* | *1125* |
| ***6*** | *Kuivaaja* | *875* |
| ***7*** | *Purku* | *1500* |
| | ***Kokonaispituus*** | ***7400 mm*** |

## WD-B 800




| Vyöhyke | | Vyöhykkeen pituus mm |
|---|---|---|
| ***1*** | *Syöttö* | *900* |
| ***2*** | *Höyrykupu ja poisto* | |
| | *400x100, L=300 mm* | *-* |
| ***-*** | *Esipesu* | *1000* |
| | *Kemiallinen pesu* | *2000* |
| | *Kaksoisloppuhuuhtelu* | *1125* |
| ***6*** | *Kuivaaja* | *1500* |
| ***7*** | *Purku* | *1500* |
| | ***Kokonaispituus*** | ***8025 mm*** |

## WD-B 900




| Vyöhyke | | Vyöhykkeen pituus mm |
|---|---|---|
| ***1*** | *Syöttö* | *900* |
| | *Höyrykupu ja poisto* | |
| | *400x100, 300 mm* | *-* |
| ***3*** | *Esipesu* | *1000* |
| ***4*** | *Kemiallinen pesu* | *3000* |
| ***5*** | *Kaksoisloppuhuuhtelu* | *1125* |
| ***6*** | *Kuivaaja* | *1500* |
| ***7*** | *Purku* | *1500* |
| | ***Kokonaispituus*** | ***9025 mm*** |

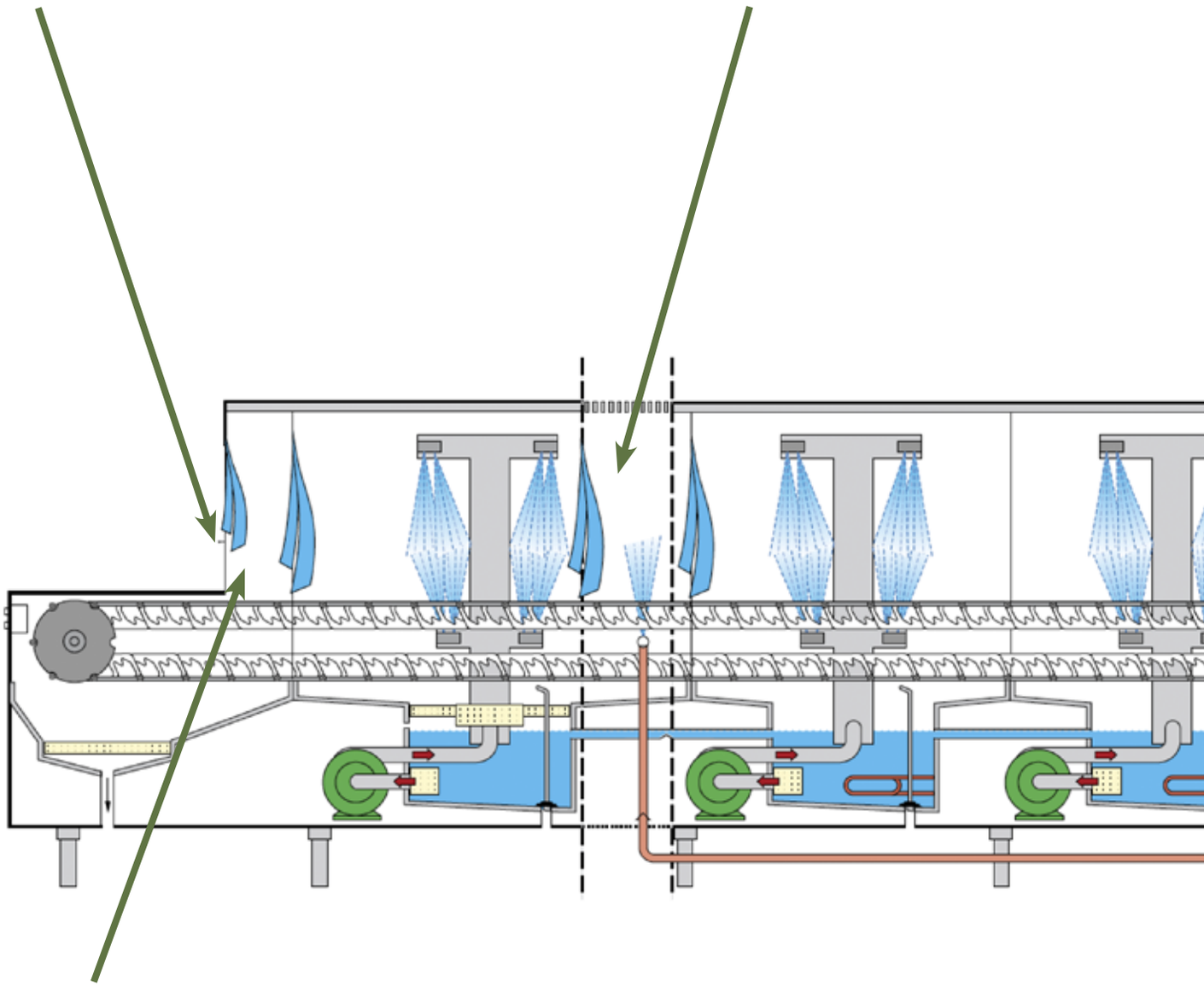
# Rakenne

***Pesupaineen säätö (lisävalinta)***

Muuttaa ylä- ja alapesuvarsien suutinpaineiden suhdetta kaikissa tankeissa.

***Välihuuhtelu (lisävalinta)***

Koneeseen voidaan liittää välihuuhtelu esipesun ja ensimmäisen kemiallisen pesun väliin. Ennen astioiden siirtymistä pesuun ne huuhdellaan höyrynlauhduttimessa lämmitetyllä, kiertovesihuuhtelusta poistuvalla vedellä. Välihuuhtelu vähentää kemiallisen altaan pesuveden likaantumista, jolloin pesuveden vaihtoväli pitenee. Tämä säästää vettä ja pesuainetta.



***Automaattinen toiminta***

Valokenno reagoi sisään syötettäviin astioihin ja kone käynnistyy automaattisesti. Pesut ja huuhtelut käynnistyvät sitä mukaa, kun astiat saapuvat vyöhykkeeseen. Kone pysähtyy automaattisesti, kun kaikki syötetyt astiat on pesty.

***Jatkettu pesutankki (lisävalinta)***

Pesutankkeja voidaan pidentää 250 tai 500 mm:llä. Jatkettua tankkia tarvitaan, kun pestään pitkiä esineitä, se vähentää roiskumista pesutankkien välillä. Jatkettu pesutankki pidentää kontaktiaikaa ja nostaa koneen kapasiteettia.

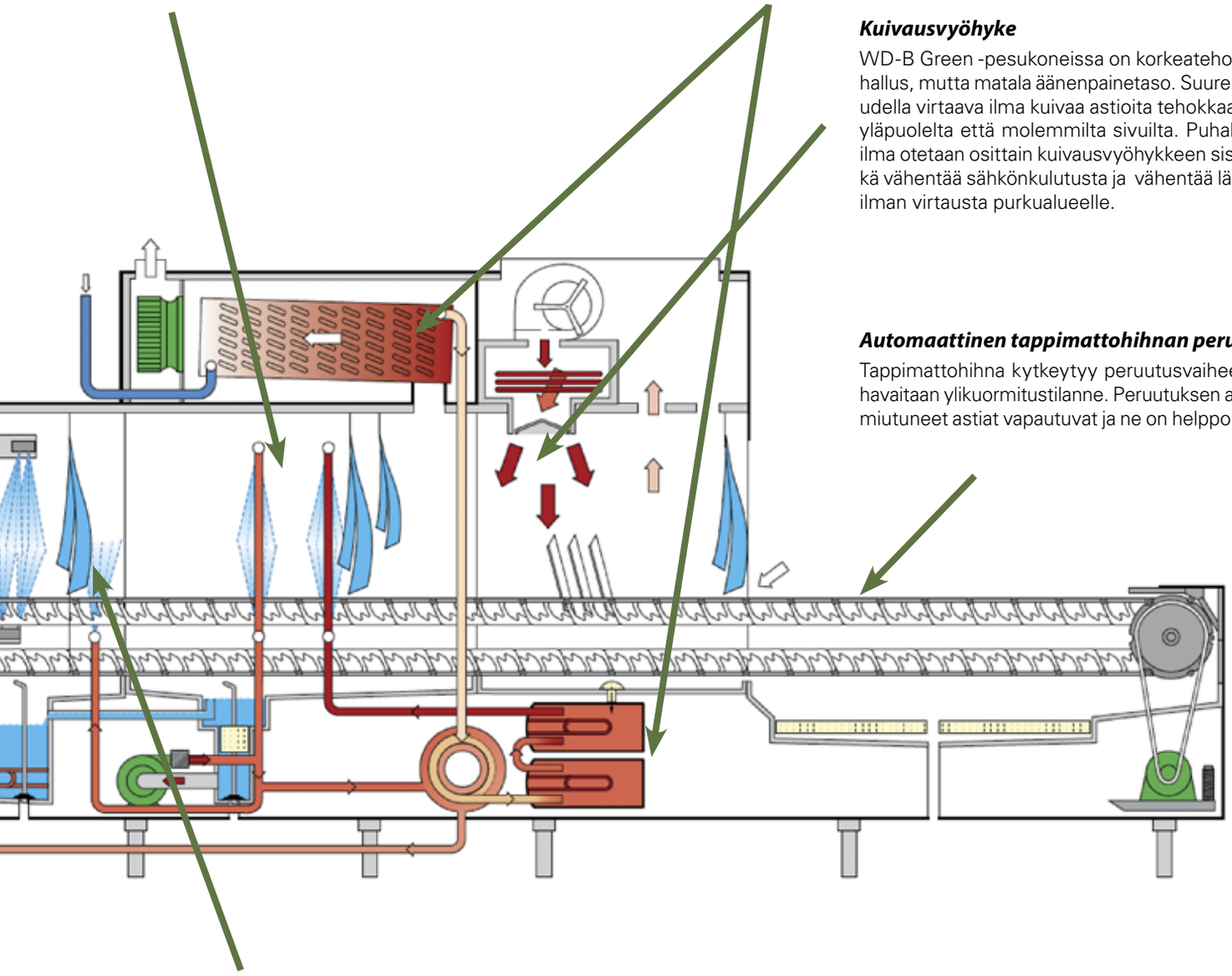
# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET

***Kolmoisloppuhuuhtelun 2. ja 3. huuhtelu***

Taloudellinen loppuhuuhtelu käyttää vain 160-240 litraa vettä tunnissa. Tehokas kiertovesihuuhtelu suihkuttaa vettä 1700 litraa tunnissa. Kiertovesihuuhtelun boileri antaa mahdollisuuden tavanomaista korkeampaan lämpötilaan ja parempaan hygieniaan. Noin 150 litraa huuhteluvedestä siirtyy välihuuhteluun (lisävaruste), ennen välihuuhtelua se jäähtyy lämmönvaihtimessa n. 40°C lämpötilaan. Lämpötilasta johtuen esipesutankkia ei tarvitse jäähdyttää. Osa huuhteluvedestä siirtyy pesutankkiin Clean rinse -huuhtelun kautta.

***Kaksivaiheinen lämmöntalteenotto***

Kostea, kuuma höyry loppuhuuhtelusta johdetaan lämmöntalteenottoyksikköön, jossa se jäähdytetään kylmällä tulovedellä ja höyry kondensoituu vedeksi. Pesukoneeseen tuleva kylmä vesi virtaa lämmöntalteenottoyksikön läpi ja vesi esilämpeää noin 40°C-asteiseksi. Seuraavaksi lämmönvaihdin nostaa veden lämpötilan n. 50°C-asteiseksi. Lopuksi huuhteluvesi lämmitetään huuhteluvesiboilerissa n. 85°C asteen lämpötilaan. Vakiona kone käyttää vain kylmää vettä.



***Kuivausvyöhyke***

WD-B Green -pesukoneissa on korkeatehoinen puhallus, mutta matala äänenpainetaso. Suurella nopeudella virtaava ilma kuivaa astioita tehokkaasti sekä yläpuolelta että molemmilta sivuilta. Puhallettavaa ilma otetaan osittain kuivausvyöhykkeen sisältä, mikä vähentää sähkönkulutusta ja vähentää lämpimän ilman virtausta purkualueelle.

***Automaattinen tappimattohihnan peruutus***

Tappimattohihna kytkeytyy peruutusvaiheelle, kun havaitaan ylikuormitustilanne. Peruutuksen aikana jumiutuneet astiat vapautuvat ja ne on helppo poistaa.

***Clean rinse -huuhtelu***

***Kolmoisloppuhuuhtelun 1. huuhtelu***

Clean rinse huuhtelee astioita ja tappimattohihnaa ennen huuhtelutankkia. Se vähentää pesuainepitoisen veden siirtymistä huuhtelutankkiin ja vähentää huuhtelun tarvetta.

***Turvallisuus***

Jos ovi avataan kesken pesun, kone pysähtyy. Kone on käynnistettävä uudestaan, kun ovi on suljettu. Rajakatkaisin pysäyttää kuljettimen, jos purkupäässä astiat saavuttavat sen. Kone jatkaa automaattisesti, kun astiat nostetaan pois. Ylikuormituskytkin pysäyttää koneen, jos jokin esine jää kiinni. Kun esine on poistettu, kone voidaan käynnistää uudestaan.

# Tappimattoja eri tarkoituksiin



WD-B Green -koneisiin on saatavilla useita erilaisia tappimattohihnoja vastaamaan tarpeisiin. Tappimattohihna voidaan myös rakentaa yksilöllisesti. Kaikki tappimatot on suunniteltu ja rakennettu kestämään kovaa käyttöä. Tappimattohihnan tapit ovat todella kestävää materiaalia, akselit ja liitinkappaleet ovat rst-materiaalia. Oikea rakenne pitää astiat paikallaan, kun ne kulkevat koneen läpi. Rakenne takaa myös sen, että astiat voidaan asettaa optimaaliseen asentoon parhaan pesutuloksen saavuttamiseksi.



*Vakiohihna on Metoksen rikkoutumaton tappimatto alaslasketulla tappirakenteella. Vakiohihna on suunniteltu kuppien, tarjottimien ja lautasten pesuun. Matalat ja syvät lautaset voidaan asettaa eri asentoon lautasen syvyydestä riippuen. Myös korit on helppo liu'uttaa hihnalle.*



*Vakiohihnalla matalat ja syvät astiat asettuvat oikeaan kulmaan, jolloin saavutetaan paras pesutulos.*



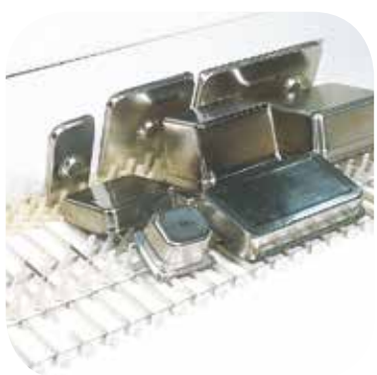
*Hihna korkeilla tapeilla on suunniteltu matalien tai syvien lautasten pesuun. Sopii myös tarjottimille, kahvikupeille jne.*



*Matala hihna GN -astioille, kattiloille ja muoviastioille*



*Hihna lämpötarjottimille ja kansille*



*Tappimattohihna erityisesti GN -astioille. Astiat pestään kallistettuna, jolloin vesi valuu hyvin pois astioista.*

# Optioita

***Paineensäädön pikavalinta***

Kone on varustettu vivulla, joka muuttaa ylä- ja alapesuvarsien suutinpaineiden suhdetta kaikissa pesulohkoissa. Paineensäädön avulla patapesuun saadaan enemmän mekaanista tehoa

***Korkeampitehoiset pesupumput***

Korkeita, vaikeasti puhdistuvia astioita varten tarvitaan joskus tehokkaampia pumppuja. Saatavana on 3 kW tehoiset pesupumput kyseisiin olosuhteisiin.

***Höyrylämmitteiset mallit***

Valikoimassa on kaksi höyrylämmitysvaihtoehtoa:
* Normaalipaineinen höyry 150-250 kPa
Pesutankit, loppuhuuhtelu ja kuivaus ovat höyrylämmitteiset
* Matalapaineinen höyry 50-140 kPa
Pesutankit ja loppuhuuhtelu ovat höyrylämmitteiset. Kuivaajat ovat sähkölämmitteiset

***Sähköliitäntä***

Pesukoneiden sähköliitäntä on 400V3NPE vakiona. Muut vaihtoehdot ovat 200V tai 230V 3-vaiheisena, 50 tai 60 Hz ilman nollajohdinta.

***Syöttöalueen pituus***

Erilaisista tarpeista johtuen voidaan tarvita eri pituisia syöttöalueita. Valikoimassa on seuraavat syöttöalueen pituudet: 900, 1125, 1500, 2025, 2625 ja 3000mm

***Jatkettu pesutankki***

Pesutankkeja voidaan pidentää 250 tai 500 mm:llä. Jatkettua tankkia tarvitaan, kun pestään pitkiä esineitä, se vähentää roiskumista pesutankkien välillä. Jatkettu pesutankki pidentää kontaktiaikaa ja nostaa koneen kapasiteettia.

***Välihuuhtelu***

Koneeseen voidaan liittää välihuuhtelu esipesun ja ensimmäisen kemiallisen pesun väliin. Ennen astioiden siirtymistä pesuun ne huuhdellaan kiertovesihuuhtelusta poistuvalla vedellä. Välihuuhtelu vähentää kemiallisen altaan pesuveden likaantumista, jolloin pesuveden vaihtoväli pitenee. Tämä säästää vettä sekä pesuainetta. Vyöhykkeen pituus on 250 mm, jolloin esipesutankin pituus on yhteensä 1250 mm.

***Törmäyssuoja***

Joskus pesukone vaurioituu esimerkiksi vaunun tai siivouslaitteen törmäyksen johdosta. Pesukoneen suojaksi on saatavana suojakaide, materiaalina 50mm rst- putki. Se suojaa pesukonetta koko etusivun pituudelta ja kulmista.

***Demineralisoitu vesi loppuhuuhteluun***

Kohteisiin, joissa vedenlaatu edellyttää demineralisointia on saatavissa tarvittavat muutokset pesukoneen materiaaleihin. Loppuhuuhtelun putkisto ja liitokset ruostumatonta terästä lisävarusteena.

***Purkualueen pituus***

Erilaisista tarpeista johtuen voidaan tarvita eri pituisia purkualueita. Valikoimassa on seuraavat purkualueen pituudet: 900, 1125, 1500, 2025, 2625 ja 3000 mm

***Siivilöiden sijoitus***

Syöttö- ja purkualueilla sijaitsevat siivilät sijoitetaan normaalisti koneen etupuolelle. Mikäli asennustila tai muut paikalliset vaatimukset edellyttävät, voidaan siivilät asentaa vaihtoehtoisesti koneen takapuolelta tyhjennettäviksi.

*Pitkä purkualue*



# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET

### *Tekniset tiedot, kapasiteetti*

| | **500** | **600** | **700** | **800** | **900** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Kuljetinnopeus 2 min kontaktiajalla DIN 10510 m/min.* | *0,7 - 1,5* | *1,33* | *1,83* | *1,95* | *2,33* |
| *Kontaktiaika, säädettävä, sekuntia* | *40-225* | *40-225* | *55-250* | *55-250* | *70-250* |
| *Max. pintalämpötila 20°C huoneenlämmössä, °C* | *35* | *35* | *35* | *35* | *35* |
| *Äänenpainetaso dB(A) ** | *70* | *70* | *70* | *70* | *70* |
| *Lauhdutinpatterin pinta-ala, $m^2$* | *52* | *52* | *52* | *52* | *52* |
| *Lauhdutinpuhallin, kapasiteetti, $m^3/h$* | *600* | *600* | *800* | *800* | *1000* |
| *Tyhjennysvirtaama, litraa/s* | *3* | *3* | *3* | *3* | *3* |
| *Tyhjennysliityntä, mm* | *ø 50* | *ø 50* | *ø 50* | *ø 50* | *ø 50* |
| *Kapasiteetti, kontaktiaika 2 min DIN 10510 lautasta/h *** | *2016* | *2535* | *3504* | *3504* | *4464* |
| *Paino ilman pakkausta, kg* | *1250* | *1480* | *1770* | *1930* | *2280* |

* *Mitattu 1 metrin etäisyydeltä koneen sivulta*
** *Tappimaton kapasiteetti metrille 16 tarjotinta, 32 isoa lautasta*



# METOS WD-B -TAPPIMATTOKONEET

### *Vedenkulutus*

| | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 |
|---|---|---|---|---|---|
| *Allastilavuus, esipesu, litraa* | *20* | *104* | *104* | *104* | *104* |
| *Allastilavuus, kemiallinen pesu, litraa* | *120* | *120* | *2x120* | *2x120* | *3x120* |
| *Allastilavuus, loppuhuuhtelu, litraa* | *21* | *21* | *21* | *21* | *21* |
| *Allastilavuus, yhteensä, litraa* | *161* | *245* | *365* | *365* | *485* |
| *Kylmän vedenkulutus, loppuhuuhtelu, litraa/h* | *160-210* | *170-220* | *190-240* | *190-240* | *210-260* |
| *Kylmän vedenkulutus, loppuhuuhtelu, litraa/min* | *2,6-3,5* | *2,8-3,7* | *3,2-4* | *3,2-4* | *3,5-4,3* |

### *Sähköliitäntä, sähkölämmitteiset mallit*

| | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 |
|---|---|---|---|---|---|
| *Pumppu, esipesu, kW* | *0,74* | *2,35* | *2,35* | *2,35* | *2,35* |
| *Pumppu, kemiallinen pesu, kW* | *2,35* | *2,35* | *2 x 2,35* | *2 x 2,35* | *3 x 2,35* |
| *Pumppu, loppuhuuhtelu, kW* | *0,74* | *0,74* | *0,74* | *0,74* | *0,74* |
| *Kuivauspuhallin, kW* | *0,65* | *0,65* | *0,65* | *2 x 0,65* | *2 x 0,65* |
| *Kuljetinmoottori, kW* | *0,15* | *0,15* | *0,15* | *0,15* | *0,15* |
| *Lauhdutinpuhallin, kW* | *0,19* | *0,19* | *0,19* | *0,19* | *0,19* |
| *Allaslämmitys, pesutankki, kW* | *18* | *18* | *12 + 12* | *12 + 12* | *12 + 12 + 9* |
| *Boileri, loppuhuuhtelu, kW* | *9 + 6* | *9 + 6* | *9 + 6* | *9 + 6* | *9 + 6* |
| *Lämmitysteho, kuivaustunneli, kW* | *6* | *6* | *6* | *6* | *6 + 6* |
| *Liityntäteho, kW* | *44* | *46* | *54* | *54* | *72* |
| *400V 3N~ Sulake A ** | *80* | *80* | *100* | *100* | *125* |
| *400V 3N~ Liityntäkaapelin halkaisija* | *70* | *70* | *70* | *70* | *70* |
| *(L1-L3,N,PE) Cu mm2* | | | | | |

** Muut jännitteet pyydettäessä*

### *Höyryn kulutus, höyrylämmitteiset mallit, 150-250 kPa*

| | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 |
|---|---|---|---|---|---|
| *Kemiallinen pesu, kg/h* | *22* | *22* | *30* | *30* | *39* |
| *Loppuhuuhtelu, kg/h* | *30* | *30* | *30* | *30* | *30* |
| *Kuivaustunneli kg/h* | *11* | *11* | *11* | *11* | *23* |
| *Höyryn kulutus, yhteensä, kg/h* | *63* | *63* | *71* | *71* | *92* |

### *Sähköliitäntä, höyrylämmitteiset mallit*

| | 500 | 600 | 700 | 800 | 900 |
|---|---|---|---|---|---|
| *Liityntäteho, kW* | *14,4* | *16* | *18* | *19* | *28* |
| *400V 3N~ Sulake A* | *35* | *35* | *50* | *50* | *63* |
| *400V 3N~ Liityntäkaapelin halkaisija* | *35* | *35* | *35* | *35* | *63* |
| *(L1-L3,N,PE) Cu mm²* | | | | | |

*Asennuskuva sivulla 593.*

# METOS-PALAUTUSJÄRJESTELMÄT TAPPIMATTOKONEILLE



# METOS-PALAUTUSJÄRJESTELMÄT TAPPIMATTOKONEILLE

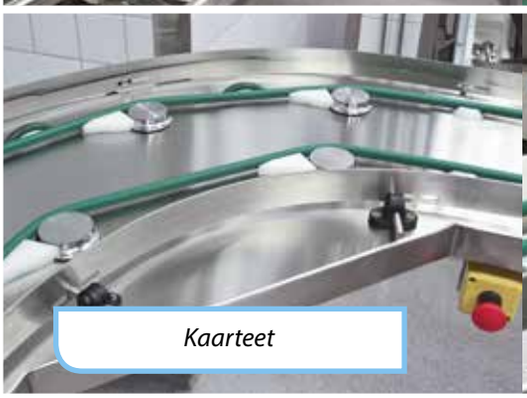




Järjestelmän ohjausyksikkö



Tekstinäyttö



Kaarteet



Korkeusrajakytkin



Hygieniakuljetin



Korihylly

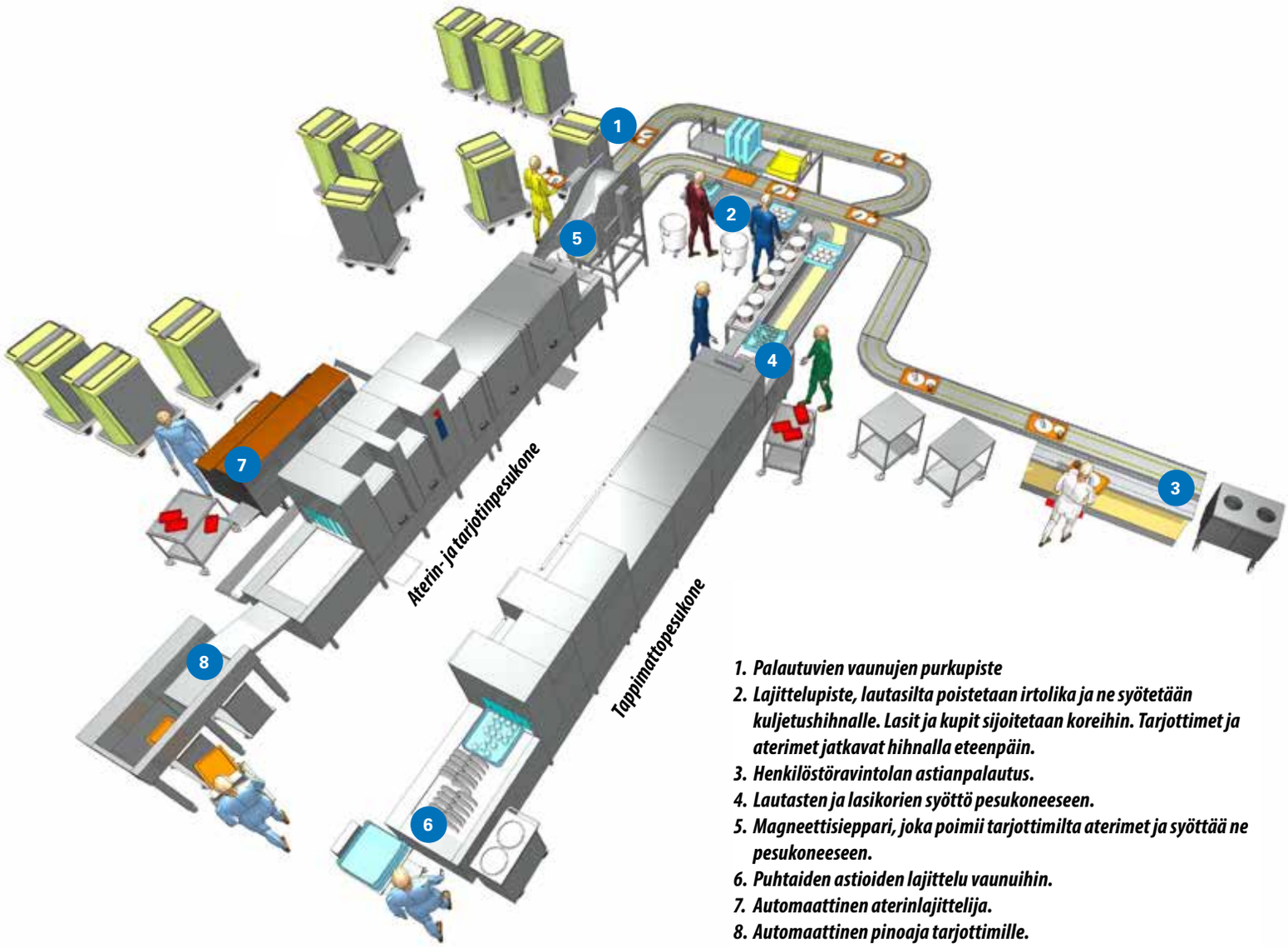


Huuhteluputki

Vino allas

Irrotettavat ritilät

# METOS-PALAUTUSJÄRJESTELMÄT TAPPIMATTOKONEILLE

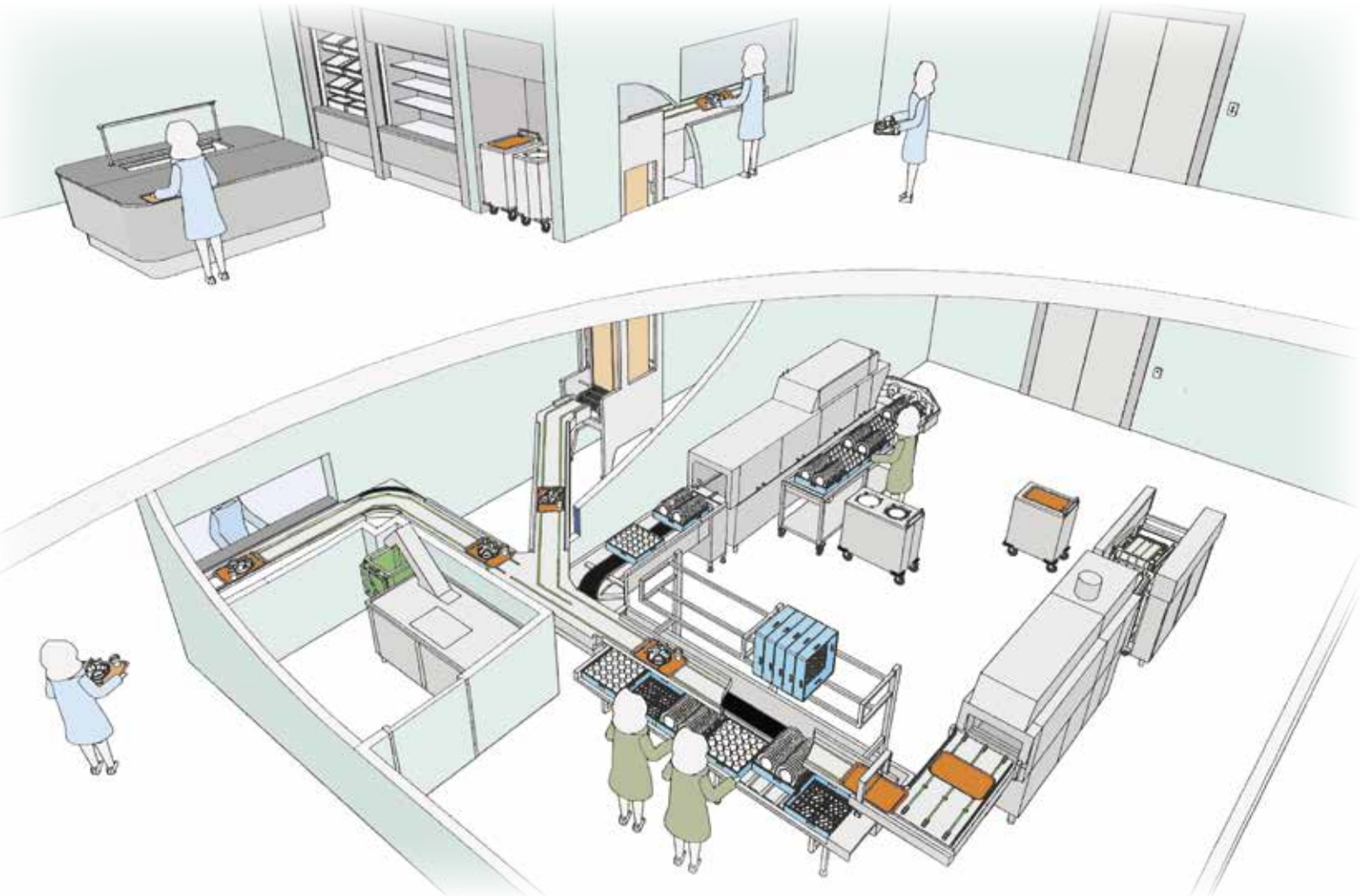



1. *Palautuvien vaunujen purkupiste*
2. *Lajittelupiste, lautasilta poistetaan irtolika ja ne syötetään kuljetushihnalle. Lasit ja kupit sijoitetaan koreihin. Tarjottimet ja aterimet jatkavat hihnalla eteenpäin.*
3. *Henkilöstöravintolan astianpalautus.*
4. *Lautasten ja lasikorien syöttö pesukoneeseen.*
5. *Magneettisieppari, joka poimii tarjottimilta aterimet ja syöttää ne pesukoneeseen.*
6. *Puhtaiden astioiden lajittelu vaunuihin.*
7. *Automaattinen aterinlajittelija.*
8. *Automaattinen pinoaja tarjottimille.*





# METOS-PALAUTUSJÄRJESTELMÄT TAPPIMATTOKONEILLE



***Teemme suunnitelmat myös kaikkein vaativimpiin kohteisiin. Luotettavuus, hyvä hygienia ja paras mahdollinen työergonomia tuovat kustannussäästöjä kaikissa kohteissa.***












metos
WD-B

# Vähentää biojätteen tilavuutta jopa 80%

- ***Vähentää biojätteen tilavuutta jopa 80%***
- ***Vähentää painoa jopa 60%***
- ***Parantaa harmaan veden laatua***
- ***Keskipakoruuvin tyhjennysautomatiikka***
- ***Itsepesuohjelma***
- ***Täyttymisen tunnistin***
- ***Vakiona 2 jäteastiaa***











Biojätteen käsittely on suuri kuluerä ammattikeittiön taloudessa. Ja tämän päälle tulevat vielä säilytyskylmiön ja tilojen investoinnit sekä energiankulutus. Lisäksi biojätteen käsittely on raskasta työtä.

**Metos IMC WasteStation** vähentää biojätteen määrää merkittävästi ja tuo merkittäviä säästöjä. WasteStation vähentää biojätteen tilavuutta jopa 80% painoa jopa 60% biojätteen painosta.

Laitteen korkea talteenottoaste parantaa harmaan veden laatua, jolloin viemäriin menee vähemmän kiintoaineita.

Automaattinen huuhtelutoiminto ja keskipakoruuvin itsetyhjennysautomatiikka jokaisen käyttökerran jälkeen ylläpitää korkeaa keittiöhygieniaa. Itsepesuohjelma puhdistaa laitteen automaattisesti jokaisen työpäivän jälkeen. Itsepesuohjelma poistaa laitteesta rasvaa ja ruuantähteet.

Selkeän käyttöpaneelin LED-merkkilaput ohjaavat käyttöä. Älykäs elektroninen tunnistin havaitsee jäteastian täyttymisen. Vakiona toimitukseen kuuluu kaksi jäteastiaa.

| *Metos* | *Koodi* | *Kapasiteetti* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* | *alv 0 %* |
|---|---|---|---|---|---|
| *IMC WasteStation* | *4121552* | *max. 700 kg/h* | *1000x700x900* | *400V 3~4,1kW* | *22365* |


metos
Wipro Station



# METOS WD-215T -TARJOTINPESUKONE

WEBTool *KS. sivu 414*



**Metos WD-215T** on kooltaan pieni, kompakti tarjotinpesukone, jonka kapasiteetti on kuitenkin suuri. Metos WD-215T liitetään automaattisiin kuljettimiin, ja sen toimintaa ohjaa tarjotinten syöttö. Maksimikapasiteetti on 1200 tarjotinta tunnissa. Tarjottimen maksimikoko on 530 x 370 mm.

Metos WD-215T on helppokäyttöinen. Näyttö näyttää meneillään olevan pesuohjelman vaiheen. Elektronisen ohjauksen HACCP-toiminto tarkkailee pesuprosessia parhaan pesutuloksen saavuttamiseksi.

Tarjottimet syötetään koneeseen pitkä sivu edellä. Tarjottimet kääntyvät pystyasentoon tehokkaan pesun ja kuivumisen varmistamiseksi.

Metos WD-215T -tarjotinpesukoneessa on vakiona lämpö- ja äänieristys sekä kehittynyt lämmöntalteenotto, joka takaa erittäin pienen energiankulutuksen. WD-215T -tarjotinpesukonetta saa sähkö- tai höyrylämmitteisenä.

Suuret, helposti ja kevyesti aukeavat luukut avaavat koko pesutilan näkyville tarvittaessa. Luukut voidaan myös helposti irrottaa puhdistuksen ajaksi.

WD-215T on luotettava ja vähän huoltoa vaativa pesukone. Kaikki tekniikka on sijoitettu niin, että huoltotoimenpiteet on helppo suorittaa etupuolelta.



*Metos WD-215T -koneissa tarjottimet syötetään koneeseen tarjotinkuljettimella.*



*Tarjottimet syötetään koneeseen pitkä sivu edellä ja ne kääntyvät koneessa pystyyn parhaan mahdollisen pesu- ja kuivumistuloksen saavuttamiseksi.*

# METOS WD-215T -TARJOTINPESUKONE

### Tekniset tiedot

| | |
|---|---|
| Pumppu, kW | 1,5 |
| Lauhdutinpuhallin, kW | 0,12 |
| Kuivauspuhallin, kW | 1,1 |
| Kuljetinmoottori, kW | 0,12 |
| Boileri, kW | 12 |
| Allaslämmitys, kW | 12 |
| Lämmitysteho, kuivaustunneli, kW | 6 |
| Lauhdutinpatterin pinta-ala, $m^2$ | 25 |
| Lauhdutinpuhallin, kapasiteetti, $m^3/h$ | 100 |
| Allastilavuus, litraa | 100 |
| Paino, kg | 620 |
| Kotelointiluokka | IP 55 |

### Kapasiteetti ja kulutus

| | |
|---|---|
| Kapasiteetti, tarjottimia /h | 960 |
| Kylmän vedenkulutus, loppuhuuhtelu, litraa/h | 150 |
| Höyryn kulutus* kg/h | 40 |
| Maksimipintalämpötila, ympäristön lämpötila 20 °C, °C | 35 |
| Äänenpainetaso** dB (A) | 69 |

* höyrylämmitteinen
** mitattu 1 metrin etäisyydeltä koneesta

### Sähköliitäntä, sähkölämmitteinen

| | |
|---|---|
| Liitäntäteho 400V 3N~, kW | 36 |
| Sulakekoko 400V 3N~, A | 63 |
| Liitäntäkaapelin halkaisija 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu, $mm^2$ | 35 |

### Höyrylämmitteinen 150-250 kPa*

| | |
|---|---|
| Liitäntäteho 400V 3N~, kW | 12 |
| Sulakekoko 400V 3N~, A | 32/35 |
| Liitäntäkaapelin halkaisija 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu, $mm^2$ | 35 |
| Höyryliitäntä (sisäkierre) | R 3/4 " |
| Lauhdutusvesi (sisäkierre) | R 1/2" |

*Myös muut paineet mahdollisia

### Vesi- ja viemäriliitännät

| | |
|---|---|
| Veden laatu, dH | 2-7 |
| Lämminvesiliitäntä 55-70°C (sisäkierre) | R 1/2" |
| Kylmävesiliitäntä 5-12°C (sisäkierre) | R 1/2" |
| Viemäriliitäntä PP-putki, mm | Ø 50 |
| Vesiliitännän painesuositus kylmä vesi, kPa | 250-600 |
| Vesiliitännän virtaamasuositus, litraa/min. | 6 |
| Vesiliitännän painesuositus kuuma vesi, kPa | 100-600 |
| Lattiakaivo, litraa/sek. | 3 |
| Lämpökuorma (kokonais/tuntuva/latentti), kW | 7,5 / 4,5 / 3 |

### Pakkauksen koko ja paino

| | |
|---|---|
| Pakkauksen koko, mm | 2700x800x2000 |
| Paino, kg * | 510 |

*Sisältää pakkauksen painon

# METOS WD -TARJOTIN- JA ATERINPESUKONE



*WD-66CT*

**WEBTool** ***KS. sivu 414***

Pesuosaston osittainenkin automatisointi ja tarjotin/tarjotin-aterinkoneen lisääminen astianpesujärjestelmään nostaa kapasiteettia ja parantaa ergonomiaa. Lisäksi tarjottimien käsittelyn koneellistaminen helpottaa ja vähentää henkilökunnan työmäärää.



*WD-66CT pesee samassa koneessa aterimet ja tarjottimet.*

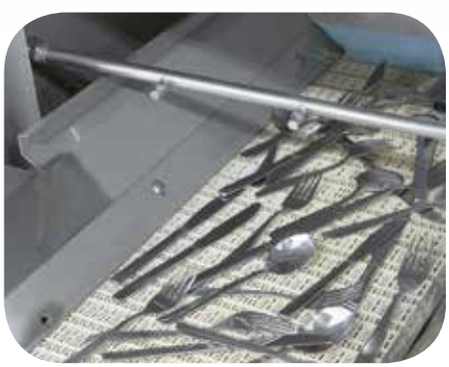
**Metos WD 66CT** -tarjotin ja aterinpesukone pesee samassa koneessa sekä aterimet että tarjottimet. Koneessa on esipesu, kemiallinen pesu, kaksoisloppuhuuhtelu ja tehokas kuivaaja. Tarjottimet pinoutuvat jakelijaan koneen jälkeen. Jakelijan täyttyessä voidaan tarjottimet ohjata toiseen jakelijaan. Aterimet voidaan kerätä joko vaunussa olevaan koriin tai aterinlajittelijan puskurikuljettimelle, josta ne syötetään lajittelijaan. Tarjotin- ja aterinkone Metos WD 66CT tarjoaa asiakkaalle kaikki nykyaikaisen koneen edut; kone on liitettävissä omavalvontajärjestelmään, selkeä tekstipaneeli kertoo käyttäjälle, mitä koneessa tapahtuu jne. Metos WD CT 66 -koneen matolla voidaan myös pestä esim. kulhoja ja muita astioita ja saada näin tarpeen tullen lisäkapasiteettia astioidenpesuun.

| *Metos* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä 400 V* |
|---|---|---|
| *WD-66CT* | *6750x1013x2190* | *66,5 kW 100 A* |
| *WD-66CT höyrylämmitteinen* | *6750x1013x2190* | *10,1 kW 20A* |

# METOS WD -ATERINPESUKONEET



*ACS 47D*



Aterinpesukone voidaan liittää osaksi automaattista aterinten käsittelylinjaa, jossa välineet lajitellaan käsin koskematta kuljetettavaksi takaisin jakeluun. Ainoa ihminen, joka aterimia käsittelee on ruokailija itse. Keittiön koko ja jakelutavat ratkaisevat, kuinka pitkälle automatisointi kannattaa viedä. Lentokeittiöissä on hyvin usein siirrytty kierrätettävien ruostumattomasta teräksestä valmistettujen aterinten käyttöön, jolloin aterimet kulkevat edelleen aterinpesukoneesta aterinlajittelijaan, joka lajittelee ne aterinlaatikoihin.

**Metos ACS 47D -koneen** toimintavaiheet ovat esihuuhtelu, kaksi kemiallista pesua ja kaksoisloppuhuuhtelu. Aterinpesukoneiden erikoinen, aterimia pesun aikana kääntävä suihkutekniikka varmistaa täydellisen pesutuloksen.



## Käyttäjäystävällinen

Koneessa on käyttäjäystävällinen tekstipaneeli ja elektroninen ohjausjärjestelmä, joka voidaan liittää omavalvontajärjestelmään. Tekstipaneeli helpottaa koneiden käyttöä kertomalla mitä kone kulloinkin tekee ja hälyttää käyttäjälle myös vikatilanteet. Koneen omavalvontatoiminnot varmistavat loistavan hygienian. Ohjauksen avulla voidaan myös rekisteröidä tietoa koneen käyttötaloudesta.

ACS 47D -koneessa on tehokas kaksivaiheinen lämmöntaltenotto ja tehokas ääni- ja lämpöeristys. Lämmöntalteenotto ja lämpöeristys vähentävät pesukoneen energiankulutusta sekä välillisesti ilmastoinnin energiankulutusta ja parantavat pesuosaston työskentelyolosuhteita.

*Aterinpesukoneesta ja aterinlajittelijasta muodostuu yhdessä ketju, jossa aterinten pesu ja lajittelu aterinlaatikoihin tapahtuu täysin käsin koskematta.*

| *Metos* | *Mitat mm* | *Sähköliitäntä* |
|---|---|---|
| *WD ACS 47D* | *4675x720x1735* | *57,6 kW 100 A* |
| *WD ACS 47D höyrylämmitteinen* | *4675x720x1735* | *15,6 kW 25A* |

# AUTOMAATTINEN METOS WD ACS -ATERINLAJITTELIJA



*ACS 800*

Astianpesussa saavutetaan huomattavia kustannussäästöjä luopumalla aterimien manuaalisesta lajittelusta. Tämän työvaiheen automatisointi on kannattava investointi, kun käsiteltävät volyymit kasvavat riittävän suuriksi. Metos WD ACS -aterinlajittelija voidaan liittää aterinpesukoneen jälkeen tai sitä voidaan käyttää omana "stand-alone" -yksikkönä. Aterinlajittelijan käyttöönotto mahdollistaa myös henkilöstöresurssien kohdistamisen mielekkäämpiin ja fyysisesti vähemmän raskaisiin tehtäviin. Aterinten automaattinen lajittelu on hygieenisin tapa lajitella aterimet, koska aterimiin ei tällöin käsin kosketa.

**ACS-aterinlajittelijaa** käytetään yleensä tavanomaisen aterintiskin lajitteluun, joka tavallisesti koostuu 3-4 erityyppisestä aterimesta. Puhtaat aterimet siirretään automaattisesti lajittelijalle välivarastointikuljettimen avulla. Lajittelija sijoittelee erityyppiset aterimet omiin laatikoihinsa siten, että laatikossa olevat aterimet ovat samansuuntaisesti. Näin ollen aterinlaatikon voi siirtää suoraan vaikkapa linjastoon lajittelun jälkeen. Akkumuloiva kuljetin tasaa lajittelijan kuormaa ja mahdollistaa siten hetkelliset lajittelukapasiteetin ylitykset palautuksessa.

**ACS 800 Dynamic Sorting** tehostaa aterimien lajittelua entisestään. Älykäs lajittelualgoritmi lisää koneen lajittelukapasiteettia ja vähentää käyttäjältä vaadittavaa työmäärää. ACS 800 DS optimoi aterinlajittelijan lajittelupisteiden käyttöä reaaliaikaisesti ja varaa siten resursseja kulloinkin käytössä oleville aterintyypeille tarpeen mukaisesti. Näin ollen koko lajittelukapasiteetti on käytössä, ennen kuin käyttäjän täytyy vaihtaa tyhjät aterinlaatikot täyttyneiden tilalle. Aterinlajittelukoneen käyttö ei siten vaadi enää ihmisen koko työpanosta, vaan laatikoiden vaihdon voi suorittaa muiden työtehtävien ohessa.

Varastoiva kuljetin kuuluu ACS-järjestelmiin, saatavana vakiopituuksina 1,5-4,5 metriä.

- *Lajittelijan muistiin voidaan ohjelmoida 30 erilaista aterinsarjaa*
- *Jokaiseen aterinsarjaan voidaan liittää useita malleja eri aterimista*

**WEBTool** ***KS. sivu 414***



*ACS-aterinlajittelija jakaa välineet automaattisesti oikeisiin aterinlaatikoihin samansuuntaisesti.*



*Aterinlaatikoiden säilytysvaunu.*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *Sähköliitäntä 230V* | *Aterinkoot p x l x k mm* |
|---|---|---|---|---|---|
| *WD ACS 800* | *2027158* | *3078x1341x962 (+varastoiva kuljetin)* | *2500 - 3600 aterinta/tunti* | *0,3 kW 10 A* | *(100 - 215) x (5 - 46) x (1 - 30) mm* |
| *Aterinlaatikoiden säilytysvaunu* | *2027161* | | *40 laatikkoa* | | |


ACS 800



# METOS WD-18CW -VAUNUNPESUKONE

**WEBTool**

*KS. sivu 414*



*Metos WD 18 CW -vaununpesukone puhdistaa vaunut käsin koskematta alhaisin käyttökustannuksin.*

Metoksen tehokas vaunujen pesuratkaisu mullistaa vaunujenpesun hygienian ja tekee raskaasta työstä helpompaa. Koneellisen vaununpesun suurin etu verrattuna perinteiseen vesiletkulla tapahtuvaan vaunujen pesuun on se, että pesutulos on päivästä toiseen tasaisen hygieeninen. Myös työn rasittavuus vähenee, kun vaunujen käsittely yksinkertaistuu ja helpottuu.

**Metos WD-18 CW -vaununpesukone** säästää jopa 80% energiaa verrattuna vanhoihin vaununpesukoneisiin. Nerokkaan linkoustekniikan ansiosta loistava kuivaustulos saavutetaan ilman suuria teollisuustason lämmityspuhaltimia. Välilinkouksen ansiosta vaunut huuhdellaan puhtaaksi todella pienellä vesimäärällä (vain n. 6 l / pesuohjelma). Vähäinen huuhteluveden määrä pienentää sähkön- ja pesuaineenkulutusta samassa suhteessa. Koneessa on myös lämmöntalteenotto, joten kone käyttää kylmää vettä käynnissä ollessaan. Tehokas ääni- ja lämpöeristys pienentävät koneen lämpökuormaa ympäristöön pitäen ilmastointikustannuksen minimissä ja työympäristön mukavana.

Kone on helposti sijoitettavissa osaksi keskuskeittiön pesujärjestelmää, koska se vaatii tilaa pienimmillään vain 4,5 m$^2$. Vaununpesukoneessa voidaan joustavasti pestä osasto- ja keittiövaunuja sekä muita esineitä. Vaunujen on mahduttava koneen pyörivään pesukehikkoon. Kone on saatavana myös läpiantomallina, jolloin koneen syöttö- ja purkupuoli voivat sijaita eri tiloissa (likainen ja puhdas tila). Koneen ohjaus voidaan asettaa tällaisessa tilantessa toimimaan siten, että eri puolien portit eivät ole samanaikaisesti auki, jolloin epäpuhtaudet eivät pääse puolelta toiselle. Kone voidaan joko upottaa lattiaan tai sen ympärille voidaan rakentaa vaunurampit.

Metos WD-18 CW on käyttäjäystävällinen. Yksi ihminen pystyy hoitamaan koko järjestelmää. Pesukoneen ovi sulkeutuu napin painalluksella ja avautuu automaattisesti ohjelman päättyessä. Pesuohjelmia on koneessa kolme kappaletta. Kunkin ohjelman pesu- ja huuhteluajat sekä huuhtelulämpötilat voidaan ohjelmoida erikseen. Tehdasasetuksena lyhimmän pesuohjelman pituus on 75 sekuntia.

Koneen elektroninen ohjausjärjestelmä valvoo koneen toimintaa ja varmistaa hygienian. Ohjaus voidaan liittää omavalvontajärjestelmään, joka dokumentoi astianpesuprosessin kriittiset parametrit ja kertoo mahdolliset poikkeamat. Valvontatoiminnot säilyttävät tiedot myös koneen käyttötaloudesta. Koneen muistista on helposti luettavissa esim. pesuohjelmien määrä, käytetyn veden määrä jne. Koneen käyttöpaneelin näytöltä käyttäjä näkee tekstinä koko ajan sen, mitä koneessa tapahtuu.

**Toimintakuvaus:** Pesuvaiheen aikana vaunu pyörii n. 10 kierrosta minuutissa, jonka jälkeen seuraa välilinkous, jolloin pyörimisnopeus nousee n. 50 kierrokseen minuutissa. Välilinkouksen aikana pesuainepitoinen vesi poistuu tehokkaasti myös vaunun taskuista. Tuorevesihuuhtelun ajaksi pyörimisnopeus lasketaan 10 kierrokseen minuutissa, jonka jälkeen alkaa nopeampi loppulinkous, jossa vesipisarat poistuvat pestävien vaunujen päältä.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Pesukehikko mm** | *Sähköliitäntä 400V* | *Allastilavuus l* |
|---|---|---|---|---|---|
| *WD-18CW, 2 ovea, upotettava* | *2027502* | *2456x1958x2468* | *1070x1030x1820 mm* | *52,5 kW 80A* | *200* |
| *WD-18CW,1 ovi, upotettava* | *2027501* | *2456x1958x2468* | *1070x1030x1820 mm* | *52,5 kW 80A* | *200* |
| *WD-18CW, 2 ovea, pinta-asennus* | *2027504* | *2475x1958/4787x2638* | *1070x1030x1820 mm* | *52,5 kW 80A* | *200* |
| *WD-18CW, 1 ovi, pinta-asennus* | *2027503* | *2475x1958/4787x2638* | *1070x1030x1820 mm* | *52,5 kW 80A* | *200* |
| *Asennuskehys* | *4000089* | | | | |

*Asennuskuva s. 594-595.*

**vakio, kysy muita kokoja*

# METOS WD-18CW -VAUNUNPESUKONE

### *Tekniset tiedot*

| | |
|---|---|
| *Pumppu* | *2,2 kW* |
| *Paluupumppu* | *1,2 kW* |
| *Pyörivän tason moottori* | *0,55 kW* |
| *Lauhdutinpuhallin* | *1,1 kW* |
| *Oven moottori* | *2x0,18 kW* |
| *Boileri* | *12 kW* |
| *Allaslämmitys* | *36 kW* |
| *Lauhdutinpatterin pinta-ala* | *51 $m^2$* |
| *Lauhdutinpuhaltimen kapasiteetti (40 sekunnin pesussa)* | *1000 $m^3$/h* |
| *Allastilavuus* | *200 litraa* |
| *Paino* | *1450 kg* |
| *Kotelointiluokka* | *IP 55* |

### *Kapasiteetti ja kulutus* *Kapasiteetti on riippuvainen pestävistä esineistä*

| | |
|---|---|
| *Pesuohjelma 1*** | *75 sekuntia* |
| *Pesuohjelma 2*** | *95 sekuntia* |
| *Pesuohjelma 3*** | *120 sekuntia* |
| *Pestävien esineiden maksimipaino* | *250 kg* |
| *Pestävien esineiden maksimikoko* | *1070x1030x1820 mm* |
| *Kylmän veden kulutus* | *6 litraa* |
| *Energian kulutus liitäntätehosta* | *70-90%* |
| *Höyryn kulutus**** | *90 kg/h* |
| *Maksimipintalämpötila, ympäristön lämpötila 20 °C* | *Max 35°C* |
| *Äänenpainetaso** | *65 dB (A)* |

** mitattu 1 metrin etäisyydeltä koneesta*
*** tehdasasetus, pesuaika voidaan ohjelmoida*
**** höyrylämmitteinen*

### *Sähköliitäntä, sähkölämmitteinen*

| | |
|---|---|
| *Liitäntäteho 400V 3N~* | *52,5 kW* |
| *Sulakekoko 400V 3N~* | *80 A* |
| *Liitäntäkaapelin halkaisija 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu* | *70 $mm^2$* |

### *Höyrylämmitteinen 150-250 kPa**

| | |
|---|---|
| *Liitäntäteho 400V 3N~* | *4,5 kW* |
| *Sulakekoko 400V 3N~* | *20 A* |
| *Liitäntäkaapelin halkaisija 400V 3N~ (L1- L3, N, PE) Cu* | *35 $mm^2$* |
| *Höyryliitäntä (sisäkierre)* | *R 1 1/4"* |
| *Lauhdutusvesi (sisäkierre)* | *R 3/4"* |

**Myös muut paineet mahdollisia*

### *Vesi- ja viemäriliitännät*

| | |
|---|---|
| *Veden laatu* | *2-7 dH* |
| *Lämminvesiliitäntä 50-70°C (sisäkierre)* | *R 3/4"* |
| *Kylmävesiliitäntä 5-12°C (sisäkierre)* | *R 3/4"* |
| *Viemäriliitäntä PP-putki* | *ø 50 mm* |
| *Vesiliitännän paine- ja virtaamasuositus* | *300 kPa, 30 litraa/min* |
| *Lattiakaivo* | *3 litraa/s.* |
| *Ilmastointisuositus* | *2000$m^3$/h* |

### *Pakkauksen koko ja paino**

| | |
|---|---|
| *Pakkauksen koko, alempi osa* | *2600x2000x2250 mm* |
| *Pakkauksen koko, ylempi osa* | *1900x2050x800 mm* |
| *Paino, alempi osa *** | *850 kg* |
| *Paino, ylempi osa *** | *580 kg* |

**Normaalitoimitus kahdessa osassa*
***Sisältää pakkauksen painon*



*Vaunupesukoneessa voidaan joustavasti pestä lentokeittiövaunuja, osasto- ja keittiövaunuja sekä muita esineitä, kuten esimerkiksi kuljetuslaatikoita ja keittiökalusteita.*





***Mustalaatikon pesuvaunu, ks. sivu 516***

# METOS-ASTIANPESUKORIT 500 x 500 mm



*Kuppi- ja lasikori*



*Musta kuppi- ja lasikori*



*Tarjoilukorin matala etulaita helpottaa lasien ja kuppien ottamista ja laittamista koriin.*



*Välinekori*

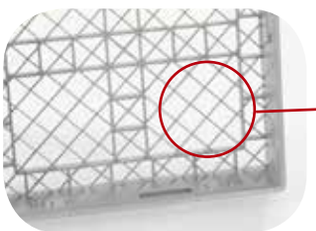


*Puolikori sopii esim. Metos WST Mini -vaunuun.*

- ***Metos-astianpesukorien sivut ovat sileitä – vesi valuu hyvin pois***
- ***Kädensijat on sijoitettu diagonaalisesti – parempi tasapaino kannettaessa***
- ***Suurijakoinen pohjaristikko päästää veden hyvin läpi***
- ***Helposti pinottavissa kuljetusta ja varastointia varten***
- ***Lujarakenteiset kaksinkertaiset laidat***
- ***Valmistettu polypropeenista***
- ***Sopivat kaikkiin astianpesukoneisiin***



*Sama kori sopii syville ja matalille lautasille.*



*Korin pohjan avoin rakenne takaa parhaan mahdollisen pesutuloksen.*

**KATSO TARJOUSHINNAT NETISTÄ!**

| ***Kuppi- ja lasikori*** | ***Koodi*** | ***Kuppi/lasi h*** | ***kpl*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *harmaa* | *4550000* | *70 mm* | *n. 30* | *24* |
| *musta* | *4550001* | *70 mm* | *n. 30* | *30* |

| ***Tarjoilukori kupeille ja laseille*** | | ***Kuppi/lasi h*** | ***kpl*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *beige* | *4550002* | *70 mm* | *n. 30* | *24* |

| ***Lautaskori matalille ja syville lautasille*** | | ***Lautanen ø*** | ***kpl*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *sininen* | *4550004* | *240 mm* | *18/12* | *24* |

| ***Välinekori*** | ***Koodi*** | ***Koko*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *grafiitinharmaa* | *4550006* | | *24* |
| *välinekorin jakaja* | *4554710* | *460x460x50* | *93* |

*Kiinnitetään välinekorin pohjaan. Kori ei sisälly hintaan*

| ***Tarjotinkori*** | ***Koodi*** | ***kpl*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *vihreä* | *4550008* | *9* | *26* |



*Välinekorin jakaja koostuu kahdesta jakajasta. Lohkojen koot säädettävissä. Kori tilattava erikseen.*



*Tarjotinkori*

| ***Puolikori 250x500 mm*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *valkoista muovia* | *4119871* | *32* |

# METOS-LOKEROKORIT 500 x 500 mm

*Lokerokori ja kolme korokekehystä. Kori ja korokekehykset kiinnittyvät tiukasti yhteen korkeaksi koriksi. Käsittelyn helppouden kannalta on tärkeää, että korin ja lasin korkeus ovat lähellä toisiaan.*





*Lokerokori suojaa lasit parhaiten rikkoontumiselta pesun, kuljetuksen ja säilytyksen aikana.*

*Pykälöityjen sisäpintojen ansiosta kosketuspinta lasiin on mahdollisimman pieni – ei kuivumisjälkiä.*

## HARMAAT *(lokerokorin korokehys sisälokeron värinen)*

| Lokerokori väri | Koodi | Lasi ø | Lasi h | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550010 | 110 mm | 70 mm | 16 | 48 |
| sininen | 4550012 | 87 mm | 70 mm | 25 | 48 |
| valkoinen | 4550014 | 72 mm | 70 mm | 36 | 48 |
| punainen | 4550016 | 60 mm | 70 mm | 49 | 45 |
| vihreä | 4550018 | 52 mm | 70 mm | 64 | 44 |

| Lokerokori ja yksi korokekehys väri | Koodi | Lasi ø | Lasi h | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550032 | 110 mm | 120 mm | 16 | 53 |
| sininen | 4550034 | 87 mm | 120 mm | 25 | 53 |
| valkoinen | 4550036 | 72 mm | 120 mm | 36 | 53 |
| punainen | 4550038 | 60 mm | 120 mm | 49 | 67 |
| vihreä | 4550040 | 52 mm | 120 mm | 64 | 65 |

| Lokerokori ja kaksi korokekehystä väri | Koodi | Lasi ø | Lasi h | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550042 | 110 mm | 170 mm | 16 | 61 |
| sininen | 4550044 | 87 mm | 170 mm | 25 | 61 |
| valkoinen | 4550046 | 72 mm | 170 mm | 36 | 61 |
| punainen | 4550048 | 60 mm | 170 mm | 49 | 61 |
| vihreä | 4550050 | 52 mm | 170 mm | 64 | 86 |

| Lokerokori ja kolme korokekehystä väri | Koodi | Lasi ø | Lasi h | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550052 | 110 mm | 220 mm | 16 | 69 |
| sininen | 4550054 | 87 mm | 220 mm | 25 | 69 |
| valkoinen | 4550056 | 72 mm | 220 mm | 36 | 69 |
| punainen | 4550058 | 60 mm | 220 mm | 49 | 69 |
| vihreä | 4550060 | 52 mm | 220 mm | 64 | 126 |

| Pelkkä korokekehys väri | Koodi | Lasi ø | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550021 | 110 mm | 16 | 23 |
| sininen | 4550023 | 87 mm | 25 | 27 |
| valkoinen | 4550025 | 72 mm | 36 | 24 |
| punainen | 4550027 | 60 mm | 49 | 24 |
| vihreä | 4550029 | 52 mm | 64 | 22 |

## MUSTAT *(myös korokehys musta)*

| Lokerokori väri | Koodi | Lasi ø | Lasi h | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550310 | 110 mm | 70 mm | 16 | 48 |
| sininen | 4550312 | 87 mm | 70 mm | 25 | 48 |
| valkoinen | 4550314 | 72 mm | 70 mm | 36 | 48 |
| punainen | 4550316 | 60 mm | 70 mm | 49 | 48 |
| vihreä | 4550318 | 52 mm | 70 mm | 64 | 48 |

| Lokerokori ja yksi korokekehys väri | Koodi | Lasi ø | Lasi h | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550332 | 110 mm | 120 mm | 16 | 53 |
| sininen | 4550334 | 87 mm | 120 mm | 25 | 53 |
| valkoinen | 4550336 | 72 mm | 120 mm | 36 | 53 |
| punainen | 4550338 | 60 mm | 120 mm | 49 | 53 |
| vihreä | 4550340 | 52 mm | 120 mm | 64 | 53 |

| Lokerokori ja kaksi korokekehystä väri | Koodi | Lasi ø | Lasi h | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550342 | 110 mm | 170 mm | 16 | 61 |
| sininen | 4550344 | 87 mm | 170 mm | 25 | 61 |
| valkoinen | 4550346 | 72 mm | 170 mm | 36 | 61 |
| punainen | 4550348 | 60 mm | 170 mm | 49 | 61 |
| vihreä | 4550350 | 52 mm | 170 mm | 64 | 61 |

| Lokerokori ja kolme korokekehystä väri | Koodi | Lasi ø | Lasi h | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550352 | 110 mm | 220 mm | 16 | 69 |
| sininen | 4550354 | 87 mm | 220 mm | 25 | 69 |
| valkoinen | 4550356 | 72 mm | 220 mm | 36 | 69 |
| punainen | 4550358 | 60 mm | 220 mm | 49 | 69 |
| vihreä | 4550360 | 52 mm | 220 mm | 64 | 69 |

| Pelkkä korokekehys väri | Koodi | Lasi ø | kpl | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| keltainen | 4550019 | 110 mm | 16 | 23 |
| sininen | 4550017 | 87 mm | 25 | 23 |
| valkoinen | 4550015 | 72 mm | 36 | 23 |
| punainen | 4550013 | 60 mm | 49 | 23 |
| vihreä | 4550011 | 52 mm | 64 | 23 |



*Lokerokori*



*Yksi korokekehys*



*Kaksi korokekehystä*



*Kolme korokekehystä*



*Pelkkä korokekehys*

***Kaikkien korien kuvat verkkokaupassa.***

# METOS-ASTIANPESUKORIT 500 x 500 mm

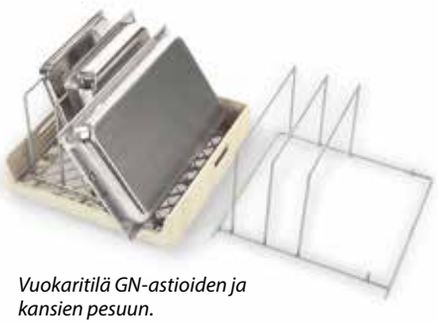


*Kansi pitää astiat puhtaina kuljetuksen ja säilytyksen aikana.*

| ***Kansi astianpesukoreille*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *valkoista muovia* | *4550062* | *97* |
| ***Tippuvesialusta RST*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
| *korkeus 50 mm* | *4550064* | *80* |
| ***Painoverkko*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
| *muovitettu, sininen* | *3054759* | *26* |
| ***Vuokaritilä*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
| *ruostumaton teräslanka* | *4550070* | *98* |
| ***Tarjotinritilä*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
| *ruostumaton teräslanka* | *4550071* | *78* |



*Painoverkkoa tarvitaan pestäessä kevyitä astioita.*



*Vuokaritilä GN-astioiden ja kansien pesuun.*



*Tarjotinritilä seitsemälle tarjottimelle*



*Tippuvesialusta estää lattioiden ja pöytien kastumisen.*

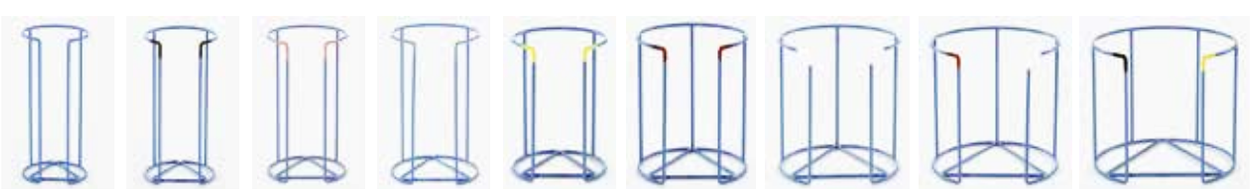
# LAUTASKASETIT

Puhtaiden ja likaisten lautasten käsittelyyn. Kaseteissa lautaset säilyvät ehjinä. Niitä voidaan käyttää lämpökaapeissa, max 50°C ja ne voi pestä astianpesukoneessa. Korkeus 30 cm. Materiaali rilsan-pinnoitettu teräs, 11 eri kokoa.

| ***Lautasen Ø*** | ***Koodi*** | ***Kpl*** | ***Värikoodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| ***12 cm*** | *4550076* | *45* | *sininen* | *26* |
| ***13 cm*** | *4550078* | *45* | *musta* | *27* |
| ***15 cm*** | *4550080* | *45* | *vaal.pun.* | *27* |
| ***17 cm*** | *4550082* | *35* | *harmaa* | *27* |
| ***19 cm*** | *4550084* | *30* | *keltainen* | *29* |
| ***22 cm*** | *4550086* | *25* | *punainen* | *33* |
| ***25 cm*** | *4550088* | *25* | *valkoinen* | *32* |
| ***28 cm*** | *4550090* | *20* | *puna-valk* | *33* |
| ***32 cm*** | *4550092* | *15-20* | *musta-kelt.* | *36* |



*Lautaskasettien eri koot on merkitty värein.*



*12 cm* *13 cm* *15 cm* *17 cm* *19 cm* *22 cm* *25 cm* *28 cm* *32 cm*

# RUOKAILUVÄLINELOKERIKOT



*Ruokailuvälinelokerikko ruostumattomasta teräksestä sopii myös steriiliin pesuun.*



*Ruokailuvälinelokerikko, polypropeenia.*

| ***Välinelokerikko*** | ***Koodi*** | ***Koko*** | ***Korkeus*** | ***kpl*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *rst* | *4550130* | *340x160 mm* | *130 mm* | *100-150* | *373* |
| *polypropeeni* | *4550132* | *490x180 mm* | *140 mm* | *150-200* | *47* |

*Ruokailuvälineiden liotukseen ja pesuun.*
*Lokerikot laitetaan astianpesukorin (koodi 4550000) sisään pestäessä.*



| ***Välinekori*** | ***Koodi*** | ***ø*** | ***Korkeus*** | ***kpl*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *polypropeeni* | *4550134* | *110 mm* | *130 mm* | *40-50* | *14* |

*ruokailuvälineiden pesuun ja esillepanoon*



***Välinelaatikot***

| ***Väri*** | ***Koodi*** | ***Koko*** | ***Korkeus*** | ***kpl*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *harmaa* | *4550136* | *160x290 mm* | *130 mm* | *80-120* | *22* |
| *sininen* | *4550138* | *160x290 mm* | *130 mm* | *80-120* | *22* |
| *vihreä* | *4550140* | *160x290 mm* | *130 mm* | *80-120* | *22* |
| *punainen* | *4550142* | *160x290 mm* | *130 mm* | *80-120* | *22* |
| *luonnonval.* | *4550144* | *160x290 mm* | *130 mm* | *80-120* | *22* |
| *keltainen* | *4550146* | *160x290 mm* | *130 mm* | *80-120* | *22* |
| *ruskea* | *4550148* | *160x290 mm* | *130 mm* | *80-120* | *22* |
| *beige* | *4550150* | *160x290 mm* | *130 mm* | *80-120* | *22* |

*polypropeeni*



*Sylinterimäinen ruokailuvälinekori (koodi 4550134) laitetaan lokerokorin (koodi 4550010) sisään pestäessä.*

| ***Välinelaatikon kansi*** | ***Koodi*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *PET-G* | *4550153* | *28* |

*Läpinäkyvää muovia, helppo laittaa ja ottaa pois.*
*Suojaa ruokailuvälineitä lialta ja pölyltä.*

| ***Teline*** | ***Koodi*** | ***Koko*** | ***Korkeus*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *välinelaatikoille* | *4550154* | *350x295 mm* | *320 mm* | *205* |

*Neljälle Metos-välinelaatikolle, ruostumaton teräs.*



*Teline välinelaatikoille (koodi 4550154)*

| ***Seinäteline välinelaatikoille*** | ***Koodi*** | ***Pituus*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *kahdelle laatikolle* | *4550160* | *330 mm* | *41* |
| *kolmelle laatikolle* | *4550162* | *500 mm* | *41* |
| *neljälle laatikolle* | *4550164* | *660 mm* | *42* |

*ruostumaton teräs*



*Seinäteline välinelaatikoille*

*Välinelaatikot puhtaille ruokailuvälineille*

# Pyykinpesu






metos

# METOS SC65 -PYYKINPESUKONE



**Metos SC65 -pyykinpesukone** on ammattimainen laite, jossa rumpu ja pesuallas ovat ruostumatonta terästä – paras materiaali, joka kestää jokapäiväisessä käytössä.

Suuri 180 astetta aukeava luukku helpottaa koneen käyttöä. Luukun halkaisija on 310 mm. Luukun tiiviste on kelluvana ulkopuolella, jossa se säilyy ehjänä paljon paremmin.

SC65 -pesulakone voidaan liittää kylmään ja kuumaan veteen ja kone valitsee ohjelman mukaan kumpaa käyttää. Tämä voi säästää jopa 30% aikaa ja kustannuksia.

SC-65-pyykinpesukoneessa on invertterimoottori, nelinkertainen jousitus, neljä tehokasta iskunvaimenninta ja nelipistelaakerointi – tekniikkaa jota käytetään laitospesulakoneissa.

SC-65 on kotikoneen mittainen, mutta ohjelmapituudet ovat ammattikoneen. 16 pesuohjelmapaikkaa käytettävissä. Ohjelmavalikoimassa 2 moppiohjelmaa ja 2 mikrokuituliinaohjelmaa. Hyvät ohjelmien säätömahdollisuudet. Suurteholinkouksen nopeus on 1400 kierrosta minuutissa.

Kone tallentaa käytön ja virhekoodit huollon helpottamiseksi.

Sopii kohteeseen, jossa noin 2 pesukertaa päivässä.

- ***Sopii myös herkille tekstiileille***
- ***Moppiohjelmat, mikrokuituliinaohjelmat***
- ***Linkousnopeus 1400 r/min***
- ***Kaksoisvesiliitäntä***
- ***Hiljainen ääni***
- ***Matala kulutus***
- ***Saatavana kolikkoautomaatilla***



***Tekniset tiedot***

| | | |
|---|---|---|
| *Täyttömäärä* | *kg* | *6,5* |
| *Linkousnopeus* | *r/min* | *1400* |
| *G arvo* | | *530* |
| *Rummun tilavuus* | *litraa* | *60* |
| *Täyttöaukon halkaisija* | *mm* | *310* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *73/77* |
| *Vesiliitäntä kylmä ja lämmin* | *kPa (bar)* | *300-500 (3-5)* |
| *Liitosputki* | *tuumaa* | *3/4"* |
| *Viemäröinti* | *tuumaa* | *2"* |
| *Sähköliitäntä* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50Hz*<br>*230V 1N 50Hz* |
| *Sähköteho* | *kW* | *3,2* |
| *Äänitaso* | *dB(A)* | *pesu 48 / linkous 70* |
| *Energialuokka* | | *A++* |

| ***Metos*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *SC65V poistoventtiili* | *4160724* | *595x585x850* | *400V3N~ 3,2kW 10A* | *2436* |
| *SC65P tyhjennyspumppu* | *4160725* | *595x585x850* | *400V3N~ 3,2kW 10A* | *2394* |
| *Jalusta-allas rst* | *4160834* | *595x595x200* | | *672* |

*Asennuskuvat sivulla 596.*

# METOS DAM6 -KUIVAUSRUMPU



**Metos DAM6/DAM6 HP -kuivausrumpu** on ammattimainen laite, jossa rumpu on ruostumatonta terästä – paras materiaali, joka kestää jokapäiväisessä ammattikäytössä. Rummun ohjaimet parantavat pyykin ilmavaa liikkumista.

Laitteessa on puhallin, joka on helppo puhdistaa itse. Ovi on oikeakätinen, optiona vasenkätinen ovi. Suuri rummun täyttöaukko, 335 mm. Nukkasihdin tunnistin estää käytön, jos sihti ei ole paikallaan.

DAM6-kuivausrummussa on seitsemän valmista kuivausohjelmaa. Jäljellä oleva aika näkyy koneen näytöllä. Korkeat lämpötilat mahdollisimman lyhyitä kuivausaikoja varten ja matalat lämpötilat keinokuituja ja muita herkkiä tekstiilejä varten.

Kuivausrumpu on saatavana hormiliitäntäisenä DAM6 tai lämpöpumpulla DAM6 HP.

Kone tallentaa käytön ja virhekoodit huollon helpottamiseksi.

Sopii kohteeseen, jossa noin 2 pesukertaa päivässä.

| ***Tekniset tiedot*** | | ***DAM6*** | ***DAM6 HP*** |
|---|---|---|---|
| *Täyttömäärä* | *kg* | *6,5* | *6,5* |
| *Rummun tilavuus* | *litraa* | *112* | *112* |
| *Pyörimisnopeus* | *r/min* | *52* | *52* |
| *Täyttöaukon halkaisija* | *mm* | *335* | *335* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *47/50* | *52/56* |
| *Hormiliitos* | *mm* | *100* | |
| *Sähköliitäntä* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50Hz<br>230V 1N 50Hz* | *230V 1N 50Hz* |
| *Sähköteho* | *kW* | *3,0* | *1,3* |
| *Äänitaso* | *dB(A)* | *52* | *52* |
| *Ilmavirtaus* | *$m^3/h$* | *123* | *sisäinen* |



*SC65 ja DAM6 asennettuna torniksi*

| ***Metos*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *DAM6 hormiliitokseen* | *4160747* | *595x585x850* | *400V3N~ 3kW 10A* | *1569* |
| *DAM6 HP lämpöpumpulla* | *4160749* | *595x585x850* | *230V1N 1,3kW 10A* | *2115* |
| *Jalusta* | *4160831* | | | *530* |

*Asennuskuvat sivulla 596.*

# METOS SP10 -PYYKINPESUKONE




**Metos SP10 -pyykinpesukone** on ammattilaisen laite, jossa rumpu ja pesuallas ovat ruostumatonta terästä – ainoa materiaali, joka kestää jokapäiväisessä ammattikäytössä. Laitteessa on maalatut antrasiitin harmaat kuoret.

Suuri 180 astetta aukeava luukku helpottaa koneen käyttöä. Luukun halkaisija on 370 mm. Pause-toiminnolla luukku voidaan avata heti.

SP10-pyykinpesukoneessa on tyhjennyspumppu vakiona, optiona saatavana poistoventtiilillä.

Koneessa on invertterimoottori, tehokas jousitus ja iskunvaimennus. Kone jousitus tasapainottaa koneen automaattisesti.

Käyttöpaneeli on 45° asteen kulmassa paremmin näkyvissä. Erittäin helppokäyttöiset, muokattavat pesuohjelmat. Kuusi valmista pesuohjelmaa. Neljä lokeroa pesuaineelle/huuhteluaineelle. LED-merkkivalo ja pesuajan näyttö.

Kone tallentaa käytön ja virhekoodit huollon helpottamiseksi.

Sopii jatkuvaan käyttöön.

- ***Kallistettu käyttöpaneeli helpottaa käyttöä***
- ***Linkousnopeus 1200 r/min***
- ***6 valmista pesuohjelmaa***
- ***Dynaaminen tasapainotus vähentää tärinää***
- ***Saatavana kolikkoautomaatilla***



***Tekniset tiedot***

| | | |
|---|---|---|
| *Täyttömäärä* | *kg* | *10* |
| *Linkousnopeus* | *r/min* | *1200* |
| *G arvo* | | *440* |
| *Rummun tilavuus* | *litraa* | *96,8* |
| *Täyttöaukon halkaisija* | *mm* | *370* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *113/122* |
| *Sähköliitäntä* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50Hz*<br>*230V 3N 50Hz* |
| *Sähköteho* | *kW* | *4,8* |
| *Äänitaso* | *dB(A)* | |

| ***Pyykinpesukone*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *SP10 tyhjennyspumpulla ja pesuaineannostelijalla* | *4160721* | *683x704x1027* | *400V3N~ 4,8kW 10A* | *3549* |
| *SP10 poistoventtiilillä ja pesuaineannostelijalla* | *4160720* | *683x704x1027* | *400V3N~ 4,8kW 10A* | *3675* |

*Asennuskuvat sivulla 597.*

# METOS SD10 -KUIVAUSRUMPU



**Metos SD10 -kuivausrumpu** on ammattilaisen laite, jossa rumpu on galvanoitua terästä. Laitteessa on maalatut antrasiitin harmaat kuoret.

Suuri 180 astetta aukeava luukku helpottaa koneen käyttöä. Täyttöaukon koko on 525x420 mm. Oven kätisyys voidaan vaihtaa.

Tehokas puhallin kuivaa nopeasti. Kuivuri liitetään hormiin.

Nukkasihti on suuri ja helposti tyhjennettävä. Se sijaitsee täyttöaukon alareunassa.

Käyttöpaneeli on 45° asteen kulmassa paremmin näkyvissä. Neljä valmista kuivausohjelmaa. LED-merkkivalo ja jäljellä olevan ajan näyttö. Äänimerkki ohjelman päättyessä.

Kone tallentaa käytön ja virhekoodit huollon helpottamiseksi.

Sopii jatkuvaan käyttöön.

| ***Tekniset tiedot*** | | ***SD10*** |
|---|---|---|
| *Täyttömäärä* | *kg* | *10* |
| *Rummun tilavuus* | *litraa* | *198* |
| *Täyttöaukon koko* | *mm* | *525x420* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *68/73* |
| *Hormiliitos* | *mm* | *102* |
| *Ilmavirtaus* | *m3/h* | |
| *Sähköliitäntä* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50Hz*<br>*230V 3N 50Hz* |
| *Sähköteho* | *kW* | *5,3* |
| *Äänitaso* | *dB(A)* | |

| ***Tekniset tiedot*** | | ***Pesutorni*** |
|---|---|---|
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *177/193* |
| *Sähköliitäntä, 2 erillistä johtoa* | *V / ph / Hz* | *2x 400V 3N 50Hz* |
| *Teho* | *kW* | *5,2 + 4,8* |



*Pyykinpesukone SP10 ja kuivausrumpu SD10 kiinteänä pesutornina SPS10*

| ***Kuivausrumpu*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *SD10 hormiliitokseen* | *4160588* | *683x711x1027* | *400V3N~ 5,3kW 10A* | *2142* |
| *SPS10 pesutorni* | *4160592* | *683x704x1986* | *400V3N~ 4,8+5,3kW* | *6006* |
| *SPS10 DDE pesutorni pesuaineannostelijalla* | *4160594* | *683x704x1986* | *400V3N~ 4,8+5,3kW* | *6132* |

*Asennuskuvat sivulla 597-598.*

# METOS FX65, FX105 JA FX135 -PYYKINPESUKONE



**Metos FX 65-135 -pyykinpesukoneissa** kansiosa ruostumatonta terästä, etumaski ja sivut antrasiitin harmaat.

Opastava ohjauspaneeli, jossa helppokäyttöinen Xcontrol -ohjaus. Näytön avulla voit valita tarkasti minkälaisen pesun ja linkouksen haluat. Käyttö on helppoa ja nopeaa.

Tehokkaasti vettä poistava erikoismuotoiltu pesurumpu on ruostumatonta terästä. Suuri 180 astetta aukeava luukku helpottaa koneen käyttöä. Luukun halkaisija on 410 mm. Kestävä luukun tiiviste.

FX 65-135 koneissa on invertterimoottori, tehokas jousitus ja iskunvaimennus. Kone tasapainottaa pyykin automaattisesti rummussa vähentäen värinää.

Erittäin helppokäyttöiset, säädettävät pesuohjelmat. 15 valmista pesuohjelmaa. Neljä lokeroa pesuaineelle/huuhteluaineelle.

Kone tallentaa käytön ja virhekoodit huollon helpottamiseksi. Kone ilmoittaa tulevasta huollon tarpeesta etukäteen. Huolto edestä ja takaa, sivulta voidaan asentaa kiinni kuivuriin.

Sopii jatkuvaan käyttöön.

| ***Tekniset tiedot*** | | ***FX65*** | ***FX80*** | ***FX105*** | ***FX135*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Täyttömäärä* | *1:10 / 1:9* | *6,5 kg / 7 kg* | *8 kg / 9 kg* | *11 kg / 12 kg* | *14 kg / 15 kg* |
| *Linkousnopeus* | *r/min* | *1165* | *1165* | *1075* | *1075* |
| *G arvo* | | *400* | *400* | *400* | *400* |
| *Rummun tilavuus* | *litraa* | *65* | *75* | *105* | *135* |
| *Täyttöaukko* | *mm* | *330* | *330* | *410* | *410* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *170/180* | *185/200* | *210/235* | *255/275* |
| *Vesiliitäntä* | *tuuma* | *3/4"* | *3/4"* | *3/4"* | *3/4"* |
| *Poistoventtiili* | *mm* | *76* | *76* | *76* | *76* |
| *Liitäntäteho* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50* | *400V 3N 50* | *400V 3N 50* | *400V 3N 50* |
| *Sähköteho* | *kW* | *6* | *6* | *9* | *12* |
| *Äänitaso* | *dB(A)* | *65 (linkous)* | *65 (linkous)* | *65 (linkous)* | *65 (linkous)* |

***Optiona***

- ***Kolikkoautomaatti***
- ***Täysin ohjelmoitava Xcontrol Plus -ohjaus***
- ***FX65 saatavana poistopumpulla***

| ***Pyykinpesukone*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *FX65* | *4160778* | *710x740x1115* | *400V3N~ 6,7kW 16A* | *6069* |
| *Korotusjalusta FX65* | *4160798* | *kork. 135 mm* | | *373* |
| *Korotusjalusta FX65* | *4160799* | *kork. 200 mm* | | *431* |
| *FX80* | *4160779* | *710x790x1115* | *400V3N~ 6,7kW 16A* | *6531* |
| *Korotusjalusta FX80* | *4160800* | *kork. 135 mm* | | *366* |
| *Korotusjalusta FX80* | *4160802* | *kork. 200 mm* | | *414* |
| *FX105* | *4160781* | *795x795x1225* | *400V3N~ 9,8kW 20A* | *7648* |
| *Korotusjalusta FX105* | *4160804* | *kork. 135 mm* | | *370* |
| *Korotusjalusta FX105* | *4160806* | *kork. 200 mm* | | *414* |
| *FX135* | *4160782* | *795x945x1225* | *400V3N~ 13,1kW 25A* | *9734* |
| *Korotusjalusta FX135* | *4160808* | *kork. 135 mm* | | *379* |
| *Korotusjalusta FX135* | *4160810* | *kork. 200 mm* | | *482* |
| *Vedenpoistoallas, nukkasihti, hiekanerotin* | *4219005* | *1400x355x200* | *koneen taakse* | *1291* |

*Asennuskuvat sivulla 599.*

# METOS FX180, FX240 JA FX280 -PYYKINPESUKONE



**Metos FX 180-280 -pyykinpesukoneissa** kansiosa ruostumatonta terästä, etumaski ja sivut antrasiitin harmaat.

Metos FX 180-280 -pyykinpesukoneissa on täysin ohjelmoitava Xcontrol Plus -ohjaus. Ohjauspaneelissa on 99 ohjelmapaikkaa tallennettavile pesuohjelmille. Myös erikoispesuvaiheet kuten liotus, jäähdytys, kostustus.

Tehokkaasti vettä poistava erikoismuotoiltu pesurumpu on ruostumatonta terästä. Suuri 180 astetta aukeava luukku helpottaa koneen käyttöä. Luukun halkaisija on 460 mm. Kestävä luukun tiiviste.

FX 180-280 -koneissa on invertterimoottori, tehokas jousitus ja iskunvaimennus. Kone tasapainottaa pyykin automaattisesti rummussa vähentäen värinää.

Erittäin helppokäyttöiset, täysin säädettävät pesuohjelmat. 20 valmista pesuohjelmaa, mm. moppiohjelma. Neljä lokeroa pesuaineelle/huuhteluaineelle.

Kone tallentaa käytön ja virhekoodit huollon helpottamiseksi. Kone ilmoittaa tulevasta huollon tarpeesta etukäteen. Huolto edestä ja takaa, sivulta voidaan asentaa kiinni kuivuriin.

Sopii jatkuvaan käyttöön.

***Optiona***

- ***Kolikkoautomaatti***

ECO3 wash technology

| ***Tekniset tiedot*** | | ***FX180*** | ***FX240*** | ***FX280*** |
|---|---|---|---|---|
| *Täyttömäärä* | *1:10 / 1:9* | *18 kg / 20 kg* | *24 kg / 27 kg* | *28 kg / 32 kg* |
| *Linkousnopeus* | *r/min* | *980* | *980* | *915* |
| *G arvo* | | *400 max* | *400 max* | *350 max* |
| *Rummun tilavuus* | *litraa* | *180* | *240* | *280* |
| *Täyttöaukko* | *mm* | *460* | *460* | *460* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *350/390* | *400/440* | *470/515* |
| *Vesiliitäntä* | *tuuma* | *3/4"* | *3/4"* | *3/4"* |
| *Poistoventtiili* | *mm* | *76* | *76* | *76* |
| *Liitäntäteho* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50* | *400V 3N 50* | *400V 3N 50* |
| *Sähköteho* | *kW* | *12* | *18* | *22* |
| *Äänitaso* | *dB(A)* | *65 (linkous)* | *65 (linkous)* | *65 (linkous)* |

| ***Pyykinpesukone*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *FX180* | *4160783* | *970x970x1410* | *400V3N~ 13,5kW 25A* | *11424* |
| *Korotusjalusta FX180* | *4160812* | *kork. 135 mm* | | *400* |
| *Korotusjalusta FX180* | *4160814* | *kork. 200 mm* | | *452* |
| *FX240* | *4160784* | *970x1105x1410* | *400V3N~ 20kW 32A* | *16527* |
| *Korotusjalusta FX240* | *4160816* | *kork. 135 mm* | | *420* |
| *Korotusjalusta FX240* | *4160818* | *kork. 200 mm* | | *477* |
| *FX280* | *4160786* | *970x1185x1410* | *400V3N~ 23,9kW 50A* | *18018* |
| *Korotusjalusta FX280* | *4160820* | *kork. 135 mm* | | *411* |
| *Korotusjalusta FX280* | *4160822* | *kork. 200 mm* | | *462* |

*Asennuskuvat sivulla 599.*



# METOS T -SARJAN KUIVAUSRUMPU




**Metos T-sarjan kuivausrummut** ovat ammattilaitteita, jossa rumpu on ruostumatonta terästä. Rummun halkaisija on 760 mm ja suurimmissa 930 mm. Laite on lämpöeristetty.

Suuri 270 astetta aukeava luukku helpottaa koneen käyttöä. Erittäin suuri rummun täyttöaukko, 600 mm ja suurimmissa malleissa 810 mm. Nukkasihti on itsepuhdistuva.

Kolme valmista kuivausohjelmaa, joiden lämpötila on säädettävissä. Jäljellä oleva aika näkyy koneen näytöllä. Korkeat lämpötilat mahdollisimman lyhyitä kuivausaikoja varten ja matalat lämpötilat keinokuituja ja muita herkkiä tekstiilejä varten. Täysin ohjelmoitava Full Control -ohjaus optiona, jopa 20 ohjelmapaikkaa.

Sensori tunnistaa pyykin kosteuden ja säätää kuivaustehoa tarpeen mukaan. Ilmanohjaus rummussa on optimaalinen kuivaustuloksen saavuttamiseksi. T-kuivausrumpu on hormiliitäntäinen.

Kone tallentaa käytön ja virhekoodit huollon helpottamiseksi.

Sopii jatkuvaan käyttöön.

***Optiot***

- ***Kolikkoautomaatti***
- ***Täysin ohjelmoitava Full Control -ohjaus***
- ***Pyörivä rumpu***
- ***Jäännöskosteuden tunnistusohjelma Sensodry***
- ***Etumaski ruostumatonta terästä***

| ***Tekniset tiedot*** | | ***T9*** | ***T11*** | ***T13*** | ***T16*** | ***T24*** | ***T35*** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Täyttömäärä* | *kg* | *9* | *11* | *13* | *16* | *24* | *35* |
| *Rummun tilavuus* | *litraa* | *190* | *250* | *285* | *345* | *530* | *680* |
| *Täyttöaukon halkaisija* | *mm* | *600* | *600* | *600* | *600* | *810* | *810* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *170/180* | *230/240* | *250/265* | *250/270* | *275/300* | *305/330* |
| *Hormiliitos* | *mm* | *150* | *200* | *200* | *200* | *200* | *200* |
| *Ilmavirtaus* | *m3/h* | *350* | *520* | *550* | *600* | *950* | *1200* |
| *Sähköliitäntä* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50Hz* | *400V 3N 50Hz* | *400V 3N 50Hz* | *400V 3N 50Hz* | *400V 3N 50Hz* | *400V 3N 50Hz* |
| *Kuivausteho* | *kW* | *9 /12* | *13,5* | *18* | *24* | *30* | *36* |
| *Äänitaso* | *dB(A)* | *58,6* | *<70* | *<70* | *<70* | *<70* | *<70* |



| ***Kuivausrumpu*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *T9* | *4160052* | *795x815x1465* | *400V3~ 13,3kW 20A* | *4998* |
| *T11* | *4160011* | *795x1070x1680* | *400V3~ 14,2kW 25A* | *5040* |
| *T13* | *4160014* | *795x1160x1680* | *400V3~ 18,7kW 32A* | *7135* |
| *T16* | *4160016* | *795x1280x1680* | *400V3~ 24,7kW 40A* | *6972* |
| *T24* | *4160763* | *965x1270x1975* | *400V3~ 30,7kW 50A* | *8331* |
| *T35* | *4160765* | *965x1490x1975* | *400V3~ 36,7kW 63A* | *8505* |

*Asennuskuvat sivulla 600.*

# METOS T HP -SARJAN KUIVAUSRUMPU



**Metos T HP -sarjan kuivausrummut** ovat ammattilaitteita, jossa rumpu on ruostumatonta terästä. Rummun halkaisija on 760 mm ja suurimmissa 930 mm. Laite on lämpöeristetty. HP-malleissa on lämpöpumppu joka pudottaa energiankulutusta yli 60% ja pienentää äänitasoa.

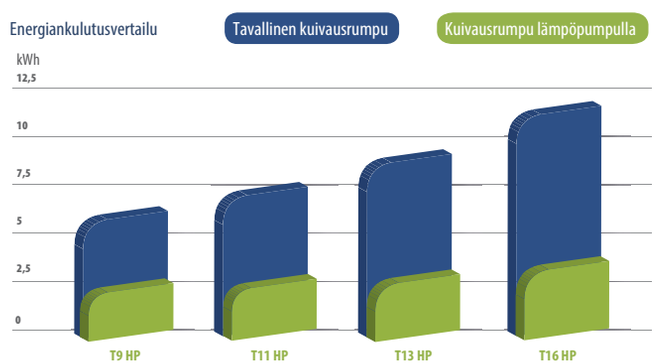
Suuri 270 astetta aukeava luukku helpottaa koneen käyttöä. Erittäin suuri rummun täyttöaukko, 600 mm. Nukkasihti on itsepuhdistuva.

Kolme valmista kuivausohjelmaa, joiden lämpötila on säädettävissä. Jäljellä oleva aika näkyy koneen näytöllä. Korkeat lämpötilat mahdollisimman lyhyitä kuivausaikoja varten ja matalat lämpötilat keinokuituja ja muita herkkiä tekstiilejä varten. Täysin ohjelmoitava Full Control -ohjaus optiona, jopa 20 ohjelmapaikkaa.

Sensori tunnistaa pyykin kosteuden ja säätää kuivaustehoa tarpeen mukaan. Optimaalinen ilmanohjaus rummussa. T HP -mallit lämpöpumpulla kondensoivat haihtuvan veden ja mallit liitetään viemäriin.

Kone tallentaa käytön ja virhekoodit huollon helpottamiseksi.

Sopii jatkuvaan käyttöön.




| Tekniset tiedot | | T9 HP | T11 HP | T13 HP | T16 HP |
|---|---|---|---|---|---|
| Täyttömäärä | kg | 9 | 11 | 13 | 16 |
| Rummun tilavuus | litraa | 190 | 250 | 285 | 345 |
| Täyttöaukon halkaisija | mm | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Paino netto/brutto | kg | 290/305 | 350/385 | 350/385 | 375/400 |
| Hormiliitos | mm | — | — | — | — |
| Ilmavirtaus | m3/h | sisäinen | sisäinen | sisäinen | sisäinen |
| Sähköliitäntä | V / ph / Hz | 400V 3N 50Hz | 400V 3N 50Hz | 400V 3N 50Hz | 400V 3N 50Hz |
| Teho | kW | 2,9 | 2,9 | 2,9 | 2,9 |
| Äänitaso | dB(A) | <60 | <60 | <60 | <60 |

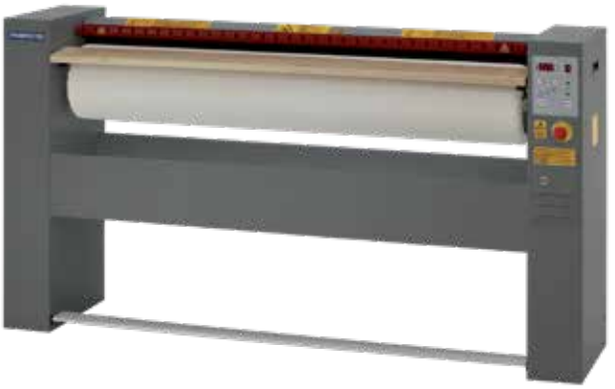
| Kuivausrumpu | Koodi | Mitat mm | Sähköliitäntä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| T9 HP | 4160754 | 795x1275x1465 | 400V3N~ 4,2kW 10A | 11036 |
| Korotusjalusta T9 HP | 4160824 | | | 416 |
| T11 HP | 4160756 | 795x1525x1680 | 400V3N~ 4,3kW 10A | 12138 |
| Korotusjalusta T11 HP | 4160826 | | | 491 |
| T13 HP | 4160758 | 795x1615x1680 | 400V3N~ 4,3kW 10A | 12700 |
| Korotusjalusta T13 HP | 4160828 | | | 527 |
| T16 HP | 4160760 | 795x1735x1680 | 400V3N~ 4,3kW 10A | 12852 |
| Korotusjalusta T16 HP | 4160830 | | | 575 |

*Asennuskuvat sivulla 601.*

***Optiot***

- ***Kolikkoautomaatti***
- ***Täysin ohjelmoitava Full Control -ohjaus***
- ***Pyörivä rumpu***
- ***Jäännöskosteuden tunnistusohjelma Sensodry***
- ***Etumaski ruostumatonta terästä***

# METOS KUIVAAVA MANKELI I25, I30



- ***Rullien tasainen puristus silittää tehokaasti***
- ***PID-ohjattu lämpötilansäätö jakaa lämpötilan tasaisesti***
- ***Jalkakytkin käynnistykseen/pysäytykseen***
- ***Sormisuoja ja hätäseis-kytkin***
- ***Iso pyykkilaatikko***
- ***Voidaan asentaa seinän viereen***
- ***Pitkäikäiset lämpöelementit***

| ***Mankeli*** | | ***I25 -100*** | ***I25 -120*** | ***I25 -140*** | ***I30 -160*** |
|---|---|---|---|---|---|
| *Telan pituus* | *mm* | *1000* | *1200* | *1400* | *1600* |
| *Telan paksuus* | *mm* | *250 mm* | *250 mm* | *250 mm* | *290 mm* |
| *Kapasiteetti* | *kg / h* | *30* | *35* | *40* | *50* |
| *Nopeus* | *m/min.* | *3,9* | *3,9* | *3,9* | *3,9* |
| *Mitat* | *LxSxK mm* | *1400x420x1005* | *1600x420x1005* | *1800x420x1005* | *2200x500x1100* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *110/119* | *118/130* | *135/154* | *262/300* |
| *Liitäntäteho* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50 Hz*<br>*230V 3N 50 Hz* | *400V 3N 50 Hz*<br>*230V 3N 50 Hz* | *400V 3N 50 Hz*<br>*230V 3N 50 Hz* | *400V 3N 50 Hz*<br>*230V 3N 50 Hz* |
| *Sähköteho* | *kW* | *5* | *6* | *7* | *13,2* |

*Asennuskuvat sivulla 602.*

# METOS KUIVAAVA MANKELI I33





- ***Kuumenevat terässylinterit reagoivat lämpösäätöön nopeasti***
- ***Järeät telat puristavat pyykin sileäksi***
- ***Nopeuden ja lämpötilan näyttö***
- ***3 lämpötilasensoria***
- ***Sormisuoja***
- ***Hätäseis-kytkin ja päävirtakytkin samassa painikkeessa***
- ***Automaattinen jäähdytys***
- ***Voidaan asentaa seinän viereen***

| ***Mankeli*** | | ***I33 -160*** | ***I33 -200*** |
|---|---|---|---|
| *Telan pituus* | *mm* | *1664* | *2080* |
| *Telan paksuus* | *mm* | *320 mm* | *320 mm* |
| *Kapasiteetti* | *kg / h* | *62* | *70* |
| *Lämpötila* | *max °C* | *180* | *180* |
| *Nopeus* | *m/min.* | *1-6* | *1-6* |
| *Mitat* | *LxSxK mm* | *2084x755x1110* | *2500x755x1110* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *435/485* | *490/560* |
| *Liitäntäteho* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50 Hz*<br>*230V 3N 50 Hz* | *400V 3N 50 Hz*<br>*230V 3N 50 Hz* |
| *Sähköteho* | *kW* | *24,3* | *27,3* |

*Asennuskuvat sivulla 602.*

# METOS FXB180, FXB240 JA FXB280 -LÄPIANTOPESUKONE



**Metos FXB180, FXB240 ja FXB280 -läpiantopesukoneissa** on hygieeninen – likainen ja puhdas puoli erotettuna. Etupuoli sijoitetaan likaiseen tilaan, josta myös koneen ohjelmointi, pesuainelisäykset ja huoltotoimet suoritetaan. Takapuoli tulee puhdastilan puolelle, josta puhdas pyykki hygieenisesti tyhjennetään. 180 astetta aukeava luukku koneen etu- ja takapuolella. Patentoitu rummun lukitusmekanismi. Rummun aukon automaattinen kohdistus avattavalle puolelle. Koneen rakenne, rumpu, allas ja ulkokuori ovat ruostumatonta terästä.

Ohjauspaneeli, jossa täysin ohjelmoitava Xcontrol Plus -ohjaus. 99 ohjelmapaikkaa tallennettavile pesuohjelmille. Myös erikoispesuvaiheet kuten desinfiointi, liotus, jäähdytys, kostustus. Erittäin helppokäyttöiset, täysin säädettävät pesuohjelmat. 20 valmista pesuohjelmaa. Neljä lokeroa pesuaineelle/huuhteluaineelle.

Koneessa on invertterimoottori, tehokas jousitus ja iskunvaimennus. Kone tasapainottaa pyykin automaattisesti rummussa vähentäen värinää. Kone tallentaa käytön ja virhekoodit huollon helpottamiseksi. Kone ilmoittaa tulevasta huollon tarpeesta etukäteen. Huolto edestä likaisen tilan puolelta.

Sopii jatkuvaan käyttöön.

| ***Tekniset tiedot*** | | ***FXB180*** | ***FXB240*** | ***FXB280*** |
|---|---|---|---|---|
| *Täyttömäärä* | *kg* | *18* | *24* | *28* |
| *Linkousnopeus* | *r/min* | *939* | *939* | *914* |
| *G arvo* | | *370* | *370* | *350* |
| *Rummun tilavuus* | *litraa* | *180* | *240* | *280* |
| *Täyttöaukko* | *mm* | *325x376* | *325x496* | *325x496* |
| *Paino netto/brutto* | *kg* | *430/485* | *460/515* | *490/550* |
| *Vesiliitäntä* | *tuuma* | *3/4”* | *3/4”* | *3/4”* |
| *Poistoventtiili* | *mm* | *76* | *76* | *76* |
| *Liitäntäteho* | *V / ph / Hz* | *400V 3N 50* | *400V 3N 50* | *400V 3N 50* |
| *Sähköteho* | *kW* | *12* | *18* | *22* |

| ***Läpiantopesukone*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** |
|---|---|---|
| *FXB180* | *900x1145x1423* | *400V3N~ 13,5kW 25A* |
| *FXB240* | *1020x1145x1423* | *400V3N~ 20kW 32A* |
| *FXB280* | *1130x1145x1423* | *400V3N~ 23,9kW 50A* |

# PESULAOSASTON KALUSTEET JA VARUSTEET



- ***Jalustat, nukkasihdit, hiekanerottimet***
- ***Kuivauskaapit, kuivaushuoneet***
- ***Silityslaudat, ripustussarjat***
- ***Pesupöydät***
- ***Pyykkivaunut***

***Kysy lisää Metos myynnistä!***



# Vaunut ja kalusteet







# METOS-KEITTIÖVAUNUT



**Metos-keittiövaunujen** laajasta valikoimasta löytyy vaunu joka tarkoitukseen. Vaunut on suunniteltu kestämään kovaa jokapäiväistä käyttöä. Kaikkien vaunujen runko on ruostumatonta terästä ja korijohteet polypropeenia lukuunottamatta GN-vaunuja, joissa myös johteet ovat ruostumatonta terästä. Korijohteissa on liukumista estävät korotukset edessä ja takana, jotta korit pysyvät paikallaan kuljetettaessa.

Vaunut ovat kevyitä työntää. Kaikissa vaunuissa on kestävät kuulalaakeroidut pyörät. Pyörien halkaisija on joko 125 mm tai 75 mm.

Suureen osaan vaunuista on lisävarusteena saatavana törmäyssuoja, joka vaimentaa iskuja. Törmäyssuoja on tilattava yhdessä vaunun kanssa.
Mallistoon on saatavilla myös useita muita työskentelyä helpottavia lisävarusteita, esimerkiksi kori- ja tarjotinvaunujen aputasot.

**FLAT PACK**
Useat vaunumme ovat saatavissa FLAT PACK -malleina, jolloin vaunut toimitetaan litteässä pakkauksessa osina. Vaunut on helppo ja nopea koota mukana toimitettavan avaimen ja kokoamisohjeen avulla. Vähän tilaa vievä FLAT PACK -mallin pakkaus säästää rahtikustannuksiasi.



*Vaunujen pyöristä yleensä kaksi on jarrullisia.*



*Tasoissa on reunakorotus ja pyöristetyt kulmat.*



*Flat-pack-mallit on helppo ja nopea koota mukana toimitettavan avaimen ja ohjeen avulla.*



*Lisävarusteena saatava törmäyssuoja (tilattava yhdessä vaunun kanssa, ei Flat-pack -malleihin) vaimentaa iskuja ja vähentää astioiden rikkoutumista.*

# METOS-GN-VAUNUT



*Metos GNT-7 ja lisävarusteena saatava ylätaso.*

**Metos-GN-vaunuja** voidaan käyttää apuna esivalmistuksessa ja varastoinnissa sekä siirroissa. GN-vaunujen rakenne on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Johteiden päissä on korotukset, jotka estävät astioiden liukumisen ulos johteilta kuljetuksen aikana.

Lisävarusteena ylätaso vaunun päälle. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros.

GNT-7 -vaunuun mahtuu 7 kpl GN1/1-astiaa ja GNT-14 -vaunuun 14 kpl GN1/1-astioita. Johdeväli on 75 mm.
GNT-12 -johdevaunuun mahtuu 12 kpl GN1/1-astiaa ja GNT-24 -vaunuun mahtuu 24 kpl GN1/1-astioita. Johteiden väli on 105 mm.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *GNT-7* | *4554056* | *410x588x857* | *452* |
| *GNT-14* | *4554058* | *770x588x857* | *581* |
| *GNT-12* | *4554060* | *410x588x1591* | *683* |
| *GNT-24* | *4554062* | *770x588x1591* | *1072* |

| *Lisävarusteet* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *RST-ylätaso GNT-7/12* | *4554182* | *385x565x70* | *116* |
| *RST-ylätaso GNT-14/24* | *4554184* | *750x565x70* | *173* |

| *Flat pack* | *Koodi* | *Pakkauskoko mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *FP GNT-7* | *4554204* | *1255x610x153* | *565* |
| *FP GNT-14* | *4554206* | *1255x610x153* | *581* |
| *FP GNT-12* | *4554208* | *1775x610x153* | *664* |
| *FP GNT-24* | *4554210* | *1775x610x153* | *1082* |



*Metos GNT-14 ja lisävarusteena saatava ylätaso.*



*Metos GNT-12*



*RST-ylätaso GNT-14/24 -vaunuille*



*Metos GNT-24*




*Metos SHT-90 -hyllyvaunu*



*Metos SHT-75 -hyllyvaunu*

# METOS-HYLLYVAUNUT

**Metos-hyllyvaunut** ovat tukevia ja niiden runko on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. SHT-75 -vaunun hyllyt ovat terästä, SHT-90 -vaunun hyllyt muoviritilää. Kuulalaakeroiduista pyöristä kaksi on jarrullisia. Hyllyjen väli on 370 mm. Vaunun maksimikuorma on 120 kg.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyt mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *SHT-75* | *4554064* | *765x585x1570* | *4 kpl 730x550* | *767* |
| *SHT-90* | *4554066* | *970x480x1570* | *4 kpl 900x450* | *761* |

| *Flat pack* | *Koodi* | *Pakkauskoko mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *FP SHT-75* | *4554212* | *1775x610x153 +1480x645x380* | *736* |
| *FP SHT-90* | *4554214* | *1775x610x153* | *730* |

# METOS-TASOVAUNUT KAHVALLA



Metos SET-70/2 -tasovaunu



Metos SET-75/3 -tasovaunu



Metos SET-105/3 -tasovaunu

**Metos-tasovaunu** kahvalla on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros. Tasoissa on reunakorotus. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Maksimikuorma kaksitasoisilla on 80 kg ja kolmitasoisilla 120 kg.

Lisävarusteena vaunuihin on saatavana iskuja vaimentava törmäyssuoja.

***2 tasoa, tasojen väli 495 mm***

| Metos | Koodi | Mitat mm | Tasot mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SET-70/2 | 4554068 | 685x485x800* | 2 kpl 650x450 | 499 |
| SET-75/2 | 4554070 | 765x585x800* | 2 kpl 730x550 | 515 |
| SET-105/2 | 4554072 | 1120x585x800* | 2 kpl 1085x550 | 599 |

*kahvaan 900 mm

***3 tasoa, tasojen väli 230 mm***

| Metos | Koodi | Mitat mm | Tasot mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SET-70/3 | 4554073 | 685x485x800* | 3 kpl 650x450 | 620 |
| SET-75/3 | 4554074 | 765x585x800* | 3 kpl 730x550 | 698 |
| SET-105/3 | 4554076 | 1120x585x800* | 3 kpl 1085x550 | 756 |

*kahvaan 900 mm

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Törmäyssuoja SET-70* | 4554172 | 740x540 | 200 |
| Törmäyssuoja SET-75* | 4554174 | 820x640 | 200 |
| Törmäyssuoja SET-105* | 4554176 | 1175x640 | 231 |
| RST-jäteastia 2x11 L | 4554190 | pidike ja sangot mukana (kuva s. 512) | 294 |
| Sileä kansi SET-70 | 4554173 | | 200 |
| Sileä kansi SET-75 | 4554175 | | 236 |

*tilattava yhdessä vaunun kanssa

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP SET-70/2 | 4554216 | 1480x645x380 | 494 |
| FP SET-75/2 | 4554218 | 1480x645x380 | 485 |
| FP SET-105/2 | 4554220 | 1480x645x380 | 567 |
| FP SET-75/3 | 4554222 | 1480x645x380 | 640 |
| FP SET-105/3 | 4554224 | 1480x645x380 | 751 |

# METOS-PÄIVÄKOTIVAUNUT

**Metos-päiväkotivaunu** on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros. Tasoissa on reunakorotus. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Tasojen väli on 300 mm. Kahvan otekorkeus on 800 mm. Maksimikuorma on 80 kg.



Metos SET-75/2low -päiväkotivaunu

| Metos | Koodi | Mitat mm | Tasot mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SET-75/2low | 4554086 | 765x585x600* | 2 kpl 730x550 | 478 |

*kahvaan 800 mm

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| RST-jäteastia 2x11 L | 4554190 | pidike ja sangot mukana | 294 |

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP SET-75/2low | 4554234 | 1480x645x380 | 446 |

# METOS-TASOVAUNUT ILMAN KAHVAA

**Metos-tasovaunu** on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros. Tasoissa on reunakorotus. Tasojen väli on 495 mm ja korotetuissa high-malleissa 595 mm. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Maksimikuorma on 80 kg.

Lisävarusteena iskuja vaimentava törmäyssuoja.

***Korkeus 800 mm, tasojen väli 495 mm***

| Metos | Koodi | Mitat mm | Tasot mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SET-75WH/2 | 4554078 | 765x585x800 | 2 kpl 730x550 | 515 |

***Korotettu malli, korkeus 900 mm, tasojen väli 595***

| Metos | Koodi | Mitat mm | Tasot mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SET-75WH/2high | 4554080 | 765x585x900 | 2 kpl 730x550 | 541 |

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Törmäyssuoja SET-75* | 4554174 | 820x640 | 200 |
| RST-jäteastia 2x11 L | 4554190 | pidike ja sangot mukana | 294 |
| Sileä kansi SET-75 | 4554175 | | 236 |

**tilattava yhdessä vaunun kanssa*

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP SET-75WH/2 | 4554226 | 1480x645x380 | 482 |
| FP SET-75WH/2high | 4554228 | 1480x645x380 | 541 |



*Metos SET-75WH/2 -tasovaunu ja lisävarusteena saatava törmäyssuoja.*

# METOS-TARJOILUVAUNUT

**Metos-tarjoiluvaunu** on tukeva ja rungon rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tasot ovat mustat, harmaat tai valkoiset ja niissä on 2 cm korkea reunakorotus. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Kaksitasoisen vaunun tasojen väli on 485 mm ja kolmitasoisen 220 mm. Maksimikuorma on 80 kg.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Tasot pyökkiä mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SET-70/2 musta | 4554085 | 710x445x800* | 2 kpl 640x430 | 771 |
| SET-70/3 musta | 4554061 | 710x445x800* | 3 kpl 640x430 | 1046 |
| SET-70/2 harmaa | 4554089 | 710x445x800* | 2 kpl 640x430 | 852 |
| SET-70/3 harmaa | 4554065 | 710x445x800* | 3 kpl 640x430 | 1167 |
| SET-70/2 valkoinen | 4554087 | 710x445x800* | 2 kpl 640x430 | 852 |
| SET-70/3 valkoinen | 4554063 | 710x445x800* | 3 kpl 640x430 | 1167 |

**kahvaan 900 mm*

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP SET-70/2 musta | 4554231 | 1480x645x380 | 771 |
| FP SET-70/3 musta | 4554067 | 1480x645x380 | 1046 |
| FP SET-70/2 harmaa | 4554235 | 1480x645x380 | 852 |
| FP SET-70/3 harmaa | 4554059 | 1480x645x380 | 1167 |
| FP SET-70/2 valkoinen | 4554233 | 1480x645x380 | 852 |
| FP SET-70/3 valkoinen | 4554069 | 1480x645x380 | 1167 |



*Valkoinen SET-70W/2 -tasovaunu*

*Harmaa SET-70W/3 -tasovaunu*



*Musta SET-70W/3 -tarjoiluvaunu*

# METOS-KORIVAUNUT 500 X 500 MM KOREILLE



BAT-8 -korivaunu ja lisävarusteena saatavat RST-taso ja törmäyssuoja.

**Metos-korivaunut** ovat tukevia, vakaita ja pitkäikäisiä vaunuja korien kuljetukseen ja varastointiin. Vaunujen runko on ruostumatonta terästä, johteet polypropeenia. Johteiden päissä on korotukset, jotka estävät korien liukumisen ulos johteilta kuljetuksen aikana. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Lisävarusteena saatavana iskuja vaimentava törmäyssuoja, taso vaunun päälle tai välihyllyksi ja tippuvesialusta.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Koreja/johdeväli | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| BAT-4 | 4554088 | 590x590x832 | 4 koria/ 160/120 | 394 |
| BAT-5 | 4554090 | 590x590x1072 | 5 koria/ 160 | 431 |
| BAT-6high | 4554476 | 590x590x1591 | 6 koria/228 mm | 478 |
| BAT-8 | 4554092 | 590x590x1591 | 8 koria/ 160 | 478 |

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Törmäyssuoja BAT* | 4554164 | 645x645 | 202 |
| Tippuvesialusta | 4550064 | 510x510x50 | 80 |
| RST-taso | 4554160 | 510x560x35 | 75 |
| RST-ylätaso | 4554528 | 565x565x70 | 104 |

*tilattava yhdessä vaunun kanssa

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP BAT-4 | 4554236 | 1255x610x153 | 378 |
| FP BAT-5 | 4554238 | 1255x610x153 | 410 |
| FP BAT-6high | 4554478 | 1775x610x153 | 457 |
| FP BAT-8 | 4554240 | 1775x610x153 | 457 |



BAT-4 -korivaunu ja törmäyssuoja. Törmäyssuoja on lisävaruste.



Tippuvesialusta korivaunun johteille. Alusta estää lattian likaantumisen ja kastumisen.

# METOS-LINJASTOKORIVAUNU



BAS-3 -linjastokoriteline

**Metos-korivaunu** itsepalveluun. Vaunuun mahtuu kuusi koria. Kaksi ylintä johdeparia on kallistettu, jotta niistä olisi helpompi ottaa laseja tai kuppeja. Vaunun runko on ruostumatonta terästä, johteet polypropeenia. Johteiden päissä on korotukset, jotka estävät korien liukumisen ulos johteilta kuljetuksen aikana. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Koreja/johdeväli | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| BAT-6 | 4554094 | 590x590x1596 | 6 koria/195 mm | 446 |

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Törmäyssuoja BAT* | 4554164 | 645x645 | 202 |
| Tippuvesialusta | 4550064 | 510x510x50 | 80 |
| RST-taso | 4554160 | 510x560x35 | 75 |

*tilattava yhdessä vaunun kanssa

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP BAT-6 | 4554242 | 1775x610x153 | 425 |

| Linjastokoriteline | Koodi | johdeväli | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| BAS-2 | 4554156 | 2 koria/195 | 560x560x617 | 257 |
| BAS-3 | 4554154 | 3 koria/195 | 560x560x870 | 284 |



Metos BAT-6 -jakeluvaunu



Metos Dolly -korien siirtovaunu

# METOS DOLLY -KORIEN SIIRTOVAUNU

**Metos-siirtovaunu** astianpesukoreille. Vaunu ja työntöaisa ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut.

| Metos | Koodi | Mitat mm | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Dolly | 4554124 | 520x520x205 | ilman kahvaa | 194 |
| Dolly | 4554126 | 565x580x920 | kahvalla | 257 |

# METOS-JAKELINVAUNUT



Metos TDT -tarjotinjakelin.

**Metos-jakelinvaunuja** käytetään linjastojakelussa lasikorien tai tarjottimien säilytykseen. Korijakelinvaunuun mahtuu viisi koria, tarjotinjakelinvaunuun n. 70 kpl tarjotinta. Uusittu jousitusmekanismi nostaa tason aina oikealle korkeudelle ja takaa tason vakauden. Vaunu on kauttaaltaan ruostumatonta terästä ja siinä on kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut.

Lisävarusteena vaunuihin on saatavana liikuttamista helpottava työntökahva ja teline välinelaatikoille.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *RDT-korijakelin* | *4554096* | *515x645x975* | *1019* |
| *TDT-tarjotinjakelin* | *4554098* | *400x645x975* | *992* |

| *Lisävarusteet* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Kahva** | *4554198* | *kahvaan 900 mm* | *26* |
| *Lisähylly välinelaatikoille** | *4554192* | *1100 mm ** | *147* |

**tilattava yhdessä vaunun kanssa* ***välinelaatikon ottokorkeus*



*Metos RDT -korijakelinvaunu ja lisävarusteena saatava lisähylly välinelaatikoille. Välinelaatikot tilattava erikseen, ks. s. 491.*

**Metos TCT -tarjotin- ja ruokailuvälinevaunut** ovat tukevia ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Vaunujen kapasiteetti on n. 100/200 tarjotinta. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros. Tasossa on reunakorotus. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. TCT-45 -mallissa on kaksi välinelaatikkoa, TCT-75 -mallissa neljä, tulevat toimituksessa mukana.



*Servettiannostelija TCT-vaunuun. Kiinnitys ripustamalla.*

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *TCT-45* | *4554100* | *425x590x1061* | *100 kpl* | *452* |
| *TCT-75* | *4554102* | *765x590x1061* | *200 kpl* | *504* |

| *Lisävarusteet* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Välinetaso TCT-45* | *4554186* | *350x285x60* | *43* |
| *Välinetaso TCT-75* | *4554188* | *690x285x60* | *44* |
| *Servettiannostelija* | *4554189* | *150x320x140* | *231* |

| *Flat pack* | *Koodi* | *Pakkauskoko mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *FP TCT-45* | *4554244* | *1255x610x153* | *410* |
| *FP TCT-75* | *4554246* | *1255x610x153* | *473* |



*Metos TCT-75 -tarjotin ja -aterinvaunu.*

# METOS-OSASTOTARJOILUVAUNU



*Metos WST Mini päätyaputasolla, säilytystasolla ja avoimella jäteastiatelineellä*

**Metos-osastotarjoiluvaunut** on kehitetty avustamaan ruokien jakelua esimerkiksi sairaalaosastolla. Vaunuilla viimeistellään potilaalle vietävää tarjotinta juomilla, aterimilla, servieteillä yms. tai laitetaan esille esim. iltapäiväkahvit itsepalveluna. Vaunujen materiaalina on käytetty ruostumatonta terästä. Huoltovapaat, kuulalaakeroidut, jarruilla varustetut muovipyörät ovat halkaisijaltaan 125 mm. Vaunuissa on yhtenäinen työtaso ergonomisella korkeudella. Tason alapuolella on 1 (WST Mini) tai 2 (WST Std/Flex) molemmin puolin ulosvedettävää tarjotintasoa ja tilaa 500 x 500 koreille. WST Mini-mallissa koreille on 2 molemmin puolin ulosvedettävää rullajohdetta, WST Std-mallissa 2 + 2 paria muovijohteita, WST Flex-mallissa 2 + 2 molemmin puolin ulosvedettävää rullajohdetta. Vaunun 1300 mm korkeudella olevassa yläkehikossa on tilaa GN 1/4 tai GN 1/2 -astioille.
Lisävarusteina: avoin jäteastiateline kolmelle 11 litran jätesangolle, suljettu rst-jäteastia 2 x 11 litran jätesangolle, muovinen päätyaputaso, käsihuuhdeteline sekä irrallinen ja siirrettävä säilytystaso yläkehikkoon.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *WST Mini* | *4554628* | *892x560x1300* | *1853* |
| *WST Std* | *4554550* | *1150x560x1300* | *1628* |
| *WST Flex* | *4554552* | *1150x560x1300* | *2531* |

| *Lisävarusteet* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Jäteastiateline avoin* | *4554553* | *3x11 L* | *131* |
| *Jäteastiateline suljettu* | *4554554* | *2x11 L* | *205* |
| *Päätyaputaso, alaslaskettava* | *4554555* | *muovia* | *284* |
| *Käsihuuhdeteline* | *4554556* | | *85* |
| *Säilytystaso, irroitettava* | *4554557* | *450 mm* | *58* |

# METOS-PALAUTUS- JA YHDISTELMÄVAUNUT

Toimiva astioiden palautus lisää asiakastyytyväisyyttä sekä helpottaa keittiöhenkilökunnan työtä. Metoksen monipuolinen palautusvaunumallisto mahdollistaa toimivan palautusratkaisun järjestämisen pieneenkin tilaan.

**Metos-palautusvaunun** materiaalina käytetty kauttaaltaan ruostumaton terästä. 2 tasoa, ulosvedettävä tarjotintaso ja välinelaatikkoteline. Mukana 4 kpl välinelaatikkoja. Lisävarusteena jäteastia.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Tasot mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| COT-75 | 4554110 | 765x585x800/1300 | 2 kpl 730x550 | 709 |
| COT-75low | 4554112 | 765x585x700/1100 | 2 kpl 730x550 | 698 |

| Lisätarvikkeet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| RST-jäteastia 2x11 litraa + pidike ja sangot | 4554190 | 270x370x325 | 294 |
| Välinetaso TCT-75 | 4554188 | 690x285x60 | 44 |

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP COT-75 | 4554254 | 1480x645x380 | 683 |
| FP COT-75low | 4554256 | 1480x645x380 | 672 |



*Vasemmalla Metos COT-75 -astianpalautusvaunu ja lisävarusteena saatava RST-jäteastia. Oikealla BAT-4 -korivaunu.*



*RST-jäteastia, sisältää muovisangot 2x11 litraa.*



*Tarjotinteline*



*Teline välinelaatikolle*



*Lautastaso*

**Metos-yhdistelmävaunu** esimerkiksi pöytien kattamiseen tai astianpalautukseen. Vaunun rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Vaunuun sopii 5 kpl 500 mm koreja, johdeväli 165 mm. Johteiden päissä on korotukset, jotka estävät korien liukumisen ulos johteilta kuljetuksen aikana. Johteet ovat muovia.

Lisävarusteena on saatavana iskuja vaimentava törmäyssuoja. Vaunussa on oikealla puolella vakiona sileä ylätaso tai lisävarusteena lautastaso. Muut lisävarusteet: lisätaso, tarjotinteline, jäteastia (sis. pidikkeen ja kannen), tippuvesialusta, teline välinelaatikoille.



*Metos COT-110 -yhdistelmävaunu, jossa lisävarusteena saatavat lautastaso, jäteastia, tarjotinteline ja törmäyssuoja.*

| Metos | Koodi | | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| COT-110 | 4554114 | | 1128x590x1089 | 693 |

| Lisävarusteet | Koodi | | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Törmäyssuoja COT-110* | 4554170 | | 1185x645 | 209 |
| Lautastaso | 4554178 | oikea puoli | 515x560x180 | 161 |
| Lisätaso | 4554160 | vasen puoli | 510x560x35 | 75 |
| Tarjotinteline | 4554180 | vasen/oikea puoli | 570x280x310 | 168 |
| Jäteastia 30 litraa + pidike | 4554442 | vasen puoli | 540x210x125 | 47 |
| Teline välinelaatikoille | 4554200 | vasen/oikea puoli | 540x210x125 | 110 |
| Tippuvesialusta | 4550064 | vasen puoli | 510x510x50 | 80 |

*tilattava yhdessä vaunun kanssa

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP COT-110 | 4554258 | 1480x645x380 | 683 |

# METOS-PALAUTUS- JA YHDISTELMÄVAUNUT

**Metos-yhdistelmävaunu** esimerkiksi pöytien kattamiseen tai astianpalautukseen. Vaunu on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Vaunuun mahtuu 3 koria, johdeväli 160 mm. Vaunu sopii 500-koreille. Johteiden päissä on korotukset, jotka estävät korien liukumisen ulos johteilta kuljetuksen aikana. Johteet ovat muovia.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Taso mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| COT-282 | 4554116 | 1120x585x800* | 1085x550 | 599 |

*kahvaan 900 mm

| Lisävarusteet | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Jäteastiateline | 4554642 | sis. 2x 10 L jäteastiaa | 238 |
| Jäteastia 2x10 L | 4554646 | 10 L | 20 |
| Tippuvesialusta | 4550064 | 510x510x50 | 80 |

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP COT-282 | 4554260 | 1480x645x380 | 572 |



Metos COT-282 -yhdistelmävaunu

# METOS-TARJOTINPALAUTUSVAUNUT

**Metos-tarjotinvaunut** palautukseen. Yhden tai kahden tarjottimen levyiset vaunut, vakiovaunun tarjotinkoko on 430/530 mm x 325mm. Rungon rakenne on ruostumatonta terästä ja johteet ovat polypropeenia. Johdeväli on 125 mm. Johteiden päissä on korotukset, jotka estävät tarjottimien liukumisen ulos johteilta kuljetuksen aikana. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kaksi on jarrullisia. Muut koot tarjouksen perusteella.



Tarjotinpalautusvaunu ilman vuorausta TRT-10

| Ilman vuorausta<br>Metos | Koodi | Mitat mm | Tarjottimia | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| TRT-10 | 4554118 | 410x590x1591 | 10 kpl | 467 |
| TRT-20 | 4554452 | 775x590x1591 | 20 kpl | 830 |

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP TRT-10 | 4554262 | 1775x610x153 | 431 |
| FP TRT-20 | 4554456 | 1775x610x153 | 798 |

**Laminaattivuorattu vaunu**
Vakiovärit musta, harmaa ja valkoinen. Muut värit ja materiaalit tarjouksen perusteella.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Tarjottimia | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| TRT-10C musta | 4555801 | 410x590x1591 | 10 kpl | 926 |
| TRT-20C musta | 4555807 | 775x590x1591 | 20 kpl | 944 |
| TRT-10C harmaa | 4558092 | 410x590x1591 | 10 kpl | 926 |
| TRT-20C harmaa | 4558094 | 775x590x1591 | 20 kpl | 944 |
| TRT-10C valkoinen | 4555804 | 410x590x1591 | 10 kpl | 926 |
| TRT-20C valkoinen | 4555808 | 775x590x1591 | 20 kpl | 944 |

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP TRT-10C musta | 4555803 | 1775x610x153 | 926 |
| FP TRT-20C musta | 4555805 | 1775x610x153 | 944 |
| FP TRT-10C harmaa | 4558096 | 1775x610x153 | 926 |
| FP TRT-20C harmaa | 4558098 | 1775x610x153 | 944 |
| FP TRT-10C valkoinen | 4555802 | 1775x610x153 | 926 |
| FP TRT-20C valkoinen | 4555806 | 1775x610x153 | 944 |

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| RST-lisätaso | 4554158 | 330x560x35 | 36 |
| Törmäyssuoja TRT-10* | 4554165 | 464x642 | 189 |
| Törmäyssuoja TRT-20* | 4554167 | 826x642 | 205 |

* tilattava yhdessä vaunun kanssa



Laminaattivuorattu vaunu musta TRT-10C.



Laminaattivuorattu vaunu valkoinen TRT-10C.

# METOS-MONITOIMIVAUNU



Metos MPT-450 -monitoimivaunu

**Metos-monitoimivaunu** soveltuu keittopatojen ja kuorimakoneiden tyhjennykseen, vihannesleikkureiden vastaanottoastiaksi yms. aputyöhön. Se säästää turhia siirtoja. Säädettävä GN-johde, korkeudet 450, 550, 650, 750 ja 850 mm. Rakenne kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät Ø75 mm, joista kaksi on jarrullisia.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Max | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| MPT-450, GN1/1 | 4554132 | 570x400x1040 | 60 kg | 490 |
| MPT-2/450, GN2/1 | 4554133 | 590x720x1040 | 80 kg | 730 |



Metos PFT-2 -Mustalaatikkovaunu

# METOS-KULJETUSVAUNU



Metos PFT-60

**Metos-kuljetusvaunu** PFT-2 tai PFT-BB kuljetusalusta GN1/1-mitoitetuille Mustalaatikoille (vapaa tila 665x415 mm). Reunat pitävät alimmaisen laatikon tukevasti paikoillaan. Kuljetusvaunu on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä, ja sen kantavuus on 50 kg. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kaksi on jarrullisia.

Kuljetusvaunu PFT-60 on vahvarunkoinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu vaunu esim. varastoon. Kantavuus 150 kg. Vaunussa on helposti puhdistettava, irrotettava, rei'itetty kansilevy 600x400 mm. Vaunun siirtoja helpottaa erikseen tilattava vetokoukku 4554135.



Mustalaatikon kuljetusalusta

| Metos | Koodi | Mitat mm | Max | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| PFT-2 | 4554134 | 730x465x920 | 50 kg | 310 |
| PFT-BB kuljetusalusta | 4170032 | 670x420x200 | 50 kg | 200 |
| PFT-60 | 4116548 | 600x400x190 | 150 kg | 399 |
| Vetokoukku | 4554135 | kuljetusalustaan | | 85 |




Metos PFT-67 -lavavaunu

Metos-lavavaunu on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kaksi on jarrullisia. Maksimikuorma PFT-67 60 kg, PFT-75 200 kg.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Max | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| PFT-67 | 4554136 | 730x465x920 | 60 kg | 341 |
| PFT-75 | 4554138 | 820x600x900 | 200 kg | 441 |



Metos PFT-75 -lavavaunu

# METOS -VÄLINEIDEN LIOTUSVAUNU

**Metos -välineiden liotusvaunu** on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Vaunuun sopii 500x500 mm astianpesukori sisälle. Kahdessa kuulalaakeroidussa pyörässä jarrut. Altaassa on ulkopuolelta avattava pohjaventtiili.

Lisävarusteena saatavana aterinluiska, jota pitkin välineet voidaan kaataa altaaseen.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Altaan syvyys | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| 245 | 4551240 | 550x550x700 | 250 | 919 |
| 263 | 4551292 | aterinluiska | | 221 |



Allasvaunu välineiden liotukseen.
Vaunuun mahtuu sisälle välinekori.

# METOS-MAUSTEVAUNUT




*Metos SPT-600 -maustevaunu*

**Metos-maustevaunuissa** mausteet kulkevat kätevästi työskentelypisteeseen. Vaunut ovat tukevia ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kaksi eri mallia. Kahdessa kuulalaakeroidussa pyörässä jarrut. Vaunuissa voidaan käyttää sekä Tetrapak-mallisia että muovisia Ø 90 mm mausteastioita.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Kapasiteetti* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *SPT-500* | *4554128* | *400x475x920* | *25 Tetra-Pak* | *730* |
| *SPT-600* | *4554130* | *600x550x850* | *28 Tetra-Pak* | *685* |



*Metos SPT-500 -maustevaunu*

# METOS-JAUHOVAUNU

**Metos-jauhovaunussa** jauhot, sokeri, riisi ja muut ainekset ovat helposti saatavissa esim. pöydänalustilaa tehokkaasti hyväksikäyttäen.

Metos JAV -jauhovaunu on tiivis, tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tilavuus on 100 litraa. Kahdessa kuulalaakeroidussa pyörässä jarrut.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *JAV-100* | *2026446* | *480x600x660* | *756* |



*Muovinen Metos IBl -jauhovaunu*

**Metos IBl -jauhovaunu** on valkoista, elintarvikekelpoista polypropyleenia ja kansi läpinäkyvää polykarbonaattia. Kansi avataan ja suljetaan helposti yhdellä kädellä. Jauhokauhalle (sisältyy) on paikka ripustuskoukussa kannen alla. Vaunussa on neljä pyörää, joista kahdessa on jarrut. Kaksi kokoa, 81 ja 102 litraa.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *IBl-81* | *4133246* | *333x743x711* | *305* |
| *IBl-102* | *4133252* | *394x749x711* | *357* |



*Metos JAV-100 -jauhovaunu RST*

# METOS-ALLASVAUNUT



*Metos AV-175 -allasvaunu*

**Metos-allasvaunu** on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Saumaton rakenne pyöristetyin kulmin takaa parhaan mahdollisen puhdistettavuuden. Kahdessa kuulalaakeroidussa pyörässä jarrut. Tyyppinumero kertoo altaan tilavuuden. Altaassa on ulkopuolelta avattava pohjaventtiili.

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Allas mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *AV-45* | *4116137* | *470x570x800* | *400x500x250* | *950* |
| *AV-50* | *4116144* | *615x765x800* | *550x700x140* | *1029* |
| *AV-70* | *4116148* | *470x670x800* | *400x600x300* | *1103* |
| *AV-75* | *4187085* | *610x610x700* | *550x550x250* | *1166* |
| *AV-90* | *4116151* | *615x765x800* | *550x700x250* | *1292* |
| *AV-175* | *4116154* | *610x610x720* | *550x550x550* | *1428* |



*Metos AV-75 -allasvaunu*

# METOS-LAUTASKASETTIVAUNUT



*Korkea kaksipuoleinen lautaskasettivaunu PCT-12 törmäyssuojalla, teräspyörät.*

**Metos-lautaskasettivaunut** ovat tukevia vaunuja lautaskasettien kuljetukseen ja varastointiin. Vaunut ovat ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Lisävarusteena vaunuihin on saatavana iskuja vaimentava törmäyssuoja.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Kapasiteetti/hyllyväli | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| PCT-6** | 4554104 | 1010x415x900 | 6 kasettia/475 mm | 599 |
| PCT-8 | 4554106 | 765x630x900 | 8 kasettia/475 mm | 614 |
| PCT-12 | 4554108 | 765x630x1300 | 12 kasettia/425 mm | 793 |
| PCT-12low | 4554109 | 1010x630x900 | 12 kasettia/475 mm | 819 |

**yksipuoleinen

| Lisävarusteet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Törmäyssuoja PCT-6* | 4554168 | 1065x470 | 205 |
| Törmäyssuoja PCT-8/12* | 4554166 | 820x685 | 205 |
| Törmäyssuoja PCT-12low* | 4554534 | 1065x685 | 213 |

*tilattava yhdessä vaunun kanssa

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP PCT-6** | 4554248 | 1480x645x380 | 567 |
| FP PCT-8 | 4554250 | 1480x645x380 | 578 |
| FP PCT-12 | 4554252 | 1480x645x380 | 761 |
| FP PCT-12low | 4554253 | 1480x645x380 | 767 |

**yksipuoleinen



*Kaksipuoleinen lautaskasettivaunu PCT-8*

*Lautaskasetit sivulla 490.*



*Pieni yksipuoleinen lautaskasettivaunu PCT-6 törmäyssuojalla.*

# METOS-MUSTALAATIKKO- JA DELICARE-VAUNUT

**Metos-säilytysvaunut** soveltuvat säilytykseen ja jakeluun pakkaamisen yhteydessä. Vaunun rakenne mahdollistaa pakkausten asettamisen syrjälleen, jolloin ne kuivuvat nopeasti. Ratkaisu säästää myös arvokasta lattiapinta-alaa.
**Mustalaatikoiden pesuvaunu** on tarkoitettu laatkoiden pesemiseen vaununpesukoneessa.
Vaunut ovat tukevia ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, kaksi pyöristä on jarrullisia.

| Mustalaatikko | Koodi | Mitat mm | Kapasiteetti | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SDT-BB säilytysvaunu | 4554142 | 1930x770x1890 | 15 Mustaalaatikkoa | 1565 |
| Mustalaatikko-pesuvaunu | 4554040 | 620x810x1770 | 6 Mustaalaatikkoa | 1113 |

| DeliCare | Koodi | Mitat mm | Kapasiteetti | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SDT-DC säilytysvaunu | 4554140 | 1190x895x1685 | 64 tarjotinta | 1113 |



*Mustalaatikon pesuvaunu*



*Metos DeliCare -säilytysvaunu*

# METOS AT-77 -TARVIKEVAUNU

**Metos AT-77 -patatarvikevaunu** pitää laitekohtaiset tarvikkeet tallessa ja tuo ne sinne missä niitä tarvitaan. Tarvikevaunun avulla voidaan tehostaa ruoanvalmistusta varmistamalla, että usein tarvittavat varusteet löytyvät nopeasti ja ovat kätevästi siirrettävissä juuri siihen keittiön valmistuspisteeseen, missä niitä kulloinkin tarvitaan.

Vaunu on varustettu kuudella kääntyvällä pyörällä, joista 4 kpl on lukkiutuvia. Vaunussa on GN-johteet 8 GN1/1-65 astialle.

Toimitukseen sisältyy 4 kpl reikälevyä jossa on 144 reikää. Koukkusarjaan kuuluu 15 kpl 60 mm ja 15 kpl 160 mm ripustinkoukkua. Koukkuihin voidaan ripustaa melat, siivilälevyt, sekoitussauvat, letkut ja muut suuret tarvikkeet.

***Patatarvikevaunu AT-77***
*Kannellisissa GN-astioissa (lisävarusteita) on hyvä säilyttää pienempiä osia, kuten patojen kaapimet, varaosia, tiivisteitä, suojavarusteita sekä desinfiointiainetta.*

***Suositeltu GN-astiapaketti:***
*-1x GN1/1-65 muovi*
*-2x GN1/1-100 muovi*
*-1x GN1/1-150 muovi*
*-4x GN1/1 muovikansi*
*-1x GN1/1-20 rst*



| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Patatarvikevaunu AT-77 | 4554586 | 774x562x1763 | 1764 |



# METOS JW -LAUTASTELINEVAUNU

**Metos-lautastelinevaunu** säästää pöytätilaa keittiössä, saat jopa 84 lautasta 0,5 neliömetrille. Lautaset ovat helppo asettaa ja poistaa ja pysyvät paikallaan pidikkeiden materiaalin ansiosta. Lautasten väli korkeussuunnassa on 50 mm. Lautastelinevaunussa on RST-telinerunko.

Lautastelinevaunu toimitetaan Flat pack -mallina. Vaunun on helppo ja nopea kasata mukana tulevan ohjeen avulla.

| Metos | | Koodi | Kapasiteetti | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| Lautastelinevaunu | JW-DC 84 FP | 4182111 | 84 lautasta | 650x590x1900 | 906 |

# METOS-NOSTOVAUNU

**Metos-nostovaunu** helpottaa tavaroiden purkamista ja lastausta ym. materiaalinkäsittelyä. Se säästää henkilökuntaa raskailta, kuluttavilta työvaiheilta. Toimii 24 V akulla. Nostokorkeus 130 - 1450 mm. Maksimikuorma on 85 kg. Neljä ohjaavaa pyörää, kahdessa jarrut. Vaunun rakenne on polttomaalattua terästä. Lavatason materiaali on HD-polyeteeniä. Laturi 230V 1~.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Taso | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| Nostovaunu NM 85 | 4184984 | 600x795x1600 | 470x600 | 3122 |



*Metos NM 85 -nostovaunu*

# METOS-JÄTEVAUNU PALAUTUSPÖYDÄN ALLE



Metos -jätevaunu

**Metos-jäteastia** harmaata muovia. Alusta kahvalla ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kaksi jarrulla, halkaisija 75 mm. Sisältää kaksi jätesankoa.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| WAT-40 low | 4554441 | 312x470x540 | 410 |

| Lisävarusteet | Koodi | Tilavuus | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Sanko | 4554443 | 20 L | 26 |

# METOS-LAUTASKAAVIN



Lautaskaavin

**Kaapimella** tyhjennetään ruoantähteet lautaselta alla olevaan jäteastiaan sotkematta käsiä. Sen saa asennettua useimpiin Metos-pöytiin.

| Lautaskaavin | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 421 | 4551910 | 66 |

# METOS-JÄTEVAUNUT



Metos WAB-45 -jätevaunu

**Metos-jäteastia** harmaata muovia. Irrallinen pyöräalusta ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kaksi jarrulla, halkaisija 75 mm.

| Metos | Koodi | Halkaisija | Korkeus | Tilavuus | alv 0% |
|---|---|---|---|---|---|
| WAB-45 | 4554146 | Ø 458 mm | 535 mm | 45 L | 173 |
| WAB-65 | 4554148 | Ø 485 mm | 580 mm | 65 L | 184 |

| Lisävarusteet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Kansi 45 litraa | 4554194 | 20 |
| Kansi 65 litraa | 4554196 | 23 |



Metos WAB-65 -jätevaunu, kansi on lisävaruste.



Metos WAT-60 -jätevaunu, värikannet lisävaruste

**Metos WAT-jätevaunu**. Kannellinen muovisaavi, kannen aukko Ø 150 mm. Irrallinen alusta ruostumatonta terästä. Kahdessa kuulalaakeroidussa pyöräsä jarrut. Kahvan voi tarvittaessa irrottaa. Vaunuissa tulee mukana harmaat kannet, värikansi on lisävaruste.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Tilavuus | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| WAT-60 | 4554150 | 285x555x660* | 60 L | 341 |
| WAT-120 | 4554152 | 555x555x660* | 2x60 L | 467 |
| | | *korkeus jäteastian kanssa 720 mm | | |

| Lisävarusteet | Koodi | | | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| WAC-60, pelkkä astia | 4554526 | 285x555x620 | 60 L | 120 |
| Kansi vihreä | 4554712 | 285x560x48 | | 35 |
| Kansi punainen | 4554718 | 285x560x48 | | 35 |
| Kansi sininen | 4554714 | 285x560x48 | | 35 |



Metos WAT-120 -jätevaunu

# METOS-JÄTESÄKKIVAUNU

**Metos-jätesäkkivaunu** on muovipinnoitettua terästä, joka joustaa niin, että säkki pingottuu aukinaiseksi tankojen väliin. Väri harmaa. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut, halkaisija 75 mm.

| Metos | Koodi | Mitat mm | Säkin koko | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| SAT-60 | 4551250 | 365x340x750 mm | 60 L | 163 |
| SAT-125 | 4551248 | 485x450x800 mm | 125 L | 188 |



Metos-jätesäkkivaunu

# METOS-PYYKKIVAUNU



Metos LAT -pyykkivaunu

**Metos-pyykkivaunu** käytettyjen servettien ja pöytäliinojen keräämiseen. Pyykkivaunun runko on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Säkki on tukevaa puuvillaa ja se kiinnitetään purjerenkaista nyörittämällä runkoon. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kaksi on jarrullisia.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| LAT | 4554144 | 800x480x910 | 402 |

| Flat pack | Koodi | Pakkauskoko mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FP LAT | 4554272 | 1255x610x153 | 402 |

# METOS-BIOJÄTEVAUNUT JA -KAAPIT



Metos LBJV-2 -biojätevaunu, kaksi 30 L jäteastiaa

**Metos-biojätevaunujen ja -kaappien** materiaalina on ruostumaton teräs. Irrotettavat jätteiden ohjausrenkaat sekä avoin pohja tekevät rakenteista helposti puhdistettavia. Ohjausrenkaan halkaisija on 240 mm, paitsi mallissa LBJVM-2 halkaisija on 180 mm. Kaappimalleissa on säätöjalat, vaunumallit on varustettu kuulalaakeroiduilla pyörillä, joista kaksi on jarrullisia. Lisävarusteena oleva alaslaskettava tarjotintaso helpottaa käyttöä.

| Biojätekaapit | Koodi | Ulkomitat mm | Tilavuus | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| LBJK-1 | 4208458 | 400x580x850 | 30 L | 819 |
| LBJK-2 | 4208465 | 800x580x850 | 2 x 30 L | 1292 |

| Biojätevaunut | Koodi | Ulkomitat mm | Tilavuus | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| LBJV-1 | 4208472 | 400x580x850 | 30 L | 987 |
| LBJV-2 | 4208497 | 800x580x850 | 2 x 30 L | 1449 |
| LBJVM-2 | 4208507 | 400x580x850 | 2 x 10 L | 1155 |

| Lisätarvikkeet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Tarjotintaso | 4150906 | 400x250 | 242 |
| Tarjotintaso | 4150977 | 800x250 | 268 |

| Lisätarvikkeet | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Jätteiden ohjausrengas | 4208627 | halkaisija 240 | 158 |
| Jätteiden ohjausrengas | 4150913 | halkaisija 180 | 70 |
| Muovinen jäteastia 30 l | 4150938 | 410x280x420 | 38 |



Metos LBJV-1 -biojätevaunussa on 30 L jäteastia



Metos LBJVM-2 -biojätevaunu, kaksi 10 L jäteastiaa



Likaa keräämätön avoin rakenne kauttaaltaan hygieenistä ruostumatonta terästä.



Tyhjennysaukon kauluksen saa irroitettua pesua varten.

# METOS PROFF -KEITTIÖKALUSTEET





*Proff-kalusteet tarjoavat monia käytännöllisiä yksityiskohtia ja lukemattomia yhdistelymahdollisuuksia kylmien ja lämpimien Proff-jakelulaitteiden kanssa. Kuvassa jätekaappi 4204140 ja taustalla kulmakaappi 4180410.*

**Metos Proff-keittiökalustesarja** on näyttävä kalustesarja ammattikeittiöön. Proff-kalusteet antavat kylmien ja lämpimien Proff-yksiköiden kanssa ainutlaatuisen mahdollisuuden keittiön kohottamiseksi uudelle hygienia- ja ergonomiatasolle.

Tunnusomaista Proff-sarjalle on kannen etureunan ja roiskelevyn kulman pyöristys, joka lisää käytön mukavuutta. Tuhdit kädensijat ovissa ja laatikoissa ovat helpot puhdistaa, niiden polypropeenimuovi sietää kaikkia keittiöissä käytössä olevia kemikaaleja.

Voit valita Proff-vakiokalusteista tai suunnitella juuri sinulle sopivan kalusteen. Aloita kalusteen suunnittelu valitsemalla ensiksi haluamasi tason syvyys 650, 700 tai 800 mm. Alayksiköiden moduulimitta on 400 mm.

Proff-pöytien vakiokorkeus on 900 mm, säätöjalkojen säätövara on ± 25 mm. Kauniin pyöreiden säätöjalkojen kierteet eivät tule ollenkaan näkyviin. Muut jalat ovat 40x40 mm rst-putkesta. Proff-kalusteet on saatavana myös korkealla jalustalla, jolloin alatilan korkeus on 250 mm, alakalusteet korkealle jalustalle ovat matalampia. Roiskelevy tilauksesta 60-200 mm

Ota yhteyttä paikalliseen edustajaamme tai suunnittelupalveluumme, niin suunnittelemme kanssasi tulevaisuuden Proff-keittiösi.



*Saumaton työpöytätaso voidaan tilata juuri haluttuun mittaan. Tason alla rst-tukirakenne ja tehokas äänenvaimennus.*



*Pesupöytätason reunat on 7 mm korotettuja. Takareunan roiskelevy tilauksesta 60-200 mm.*



*Kaikissa vetolaatikoissa on kehys GN-astioille, terästä tai muovia (lisävarusteita). Teleskooppijohteiden ansiosta laatikot tulevat vaivatta kokonaan ulos.*

# METOS PROFF -TYÖ- JA PESUPÖYDÄT

**Metos Proff -vakiokalusteet** sisältävät pöytätason ja mainitut varusteet. Vakiokalusteissa pöytätason syvyys on 650 mm. Jos näistä ei löydy sopivaa keittiöösi, jäljempänä löydät kaikki Proff-osat erillisinä, joista voit koota mieleisesi kokonaisuudet.

| *Työpöytä* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *1200 tasohylly* | *4180420* | *1200x650x900* | *809* |
| *1600 vetolaatikko D-1, tasohylly* | *4180430* | *1600x650x900* | *1313* |
| *1800 vetolaatikosto D-3, kaappi CB-1, tasohylly* | *4180500* | *1800x650x900* | *2541* |
| *2000 kaappi CB-2, tasohylly* | *4180480* | *2000x650x900* | *1901* |

| *Pesupöytä* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *1200 allas P520, ritilähylly* | *4180440* | *1200x650x900* | *1040* |
| *1600 allas P520, vetolaatikko D-1, ritilähylly* | *4180450* | *1600x650x900* | *1554* |
| *1800 allas P520, vetolaatikosto D-3, ritilähylly* | *4180510* | *1800x650x900* | *2226* |
| *2000 allas BE55, kaappiCB-2, ritilähylly* | *4180490* | *2000x650x900* | *2562* |

*Kaikissa vakiovarusteena roiskelevy h=60 mm.*

*Työpöytä 1200, koodi 4180420*



*Pesupöytä 1200, koodi 4180440*



*Työpöytä 1600, koodi 4180430*



*Pesupöytä 1600, koodi 4180450*



*Työpöytä 1800, koodi 4180500*



*Pesupöytä 1800, koodi 4180510*



*Työpöytä 2000, koodi 4180480*



*Pesupöytä 2000, koodi 4180490*



# METOS PROFF -KALUSTEET

**Metos Proff** -neutraalien kaappiyksiköiden vakioleveydet ovat 400, 800, 1200 ja 1600 mm. Kaapeissa on yksi välihylly, jonka korkeus on vapaasti säädettävissä. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Metos Proff NC -neutraalit kaapit voidaan luontevasti yhdistää muihin Proff-sarjan kalusteisiin. Lisäksi saatavana kulmamallit.

| ***Lattiakaapit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *NC-400/O, 1 ovi, säädettävä tasohylly* | *4250130* | *400x650x900* | *1177* |
| *NC-400/V, 1 ovi, säädettävä tasohylly* | *4250131* | *400x650x900* | *1177* |
| *NC-800, 2 ovea, säädettävä tasohylly* | *4205143* | *800x650x900* | *1612* |
| *NC-1200, 3 ovea, säädettävä tasohylly* | *4205168* | *1200x650x900* | *2360* |
| *NC-1600, 4 ovea, säädettävä tasohylly* | *4205175* | *1600x650x900* | *2786* |



*Metos Proff -kaappi 1200*

| ***Liukuovikaappi*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *800, 2 liukuovea, 1 tasohylly* | *4180460* | *800x650x900* | *1386* |
| *1200, 2 liukuovea, 1 tasohylly* | *4180470* | *1200x650x900* | *1544* |

*Vakiovarusteena roiskelevy h=60 mm.*



*Metos Proff -liukuovikaappi 1200*



*Metos Proff -kulmapöytä*



*Metos Proff -kulmakaappi*

| ***Kulmapöytä*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Jalustassa 1 tasohylly* | *4180400* | *940/940x650x900* | *1491* |

*Vakiovarusteena roiskelevy h=60 mm.*

| ***Kulmakaappi*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Vasenkätinen ovi, 1 tasohylly* | *4180410* | *940/940x650x900* | *1827* |

*Vakiovarusteena roiskelevy h=60 mm.*

**Metos Proff** -neutraalin vetolaatikoston leveys on 800 mm. Pyöreäreunainen, yhtenäinen rakenne, on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetun työpöydän takareunassa on 60 mm korkea roiskelevy. Kolme teleskooppijohteista vetolaatikkoa ovat mitoiltaan 700x565x158 mm.

| ***Neutraali*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Metos Proff D-3-800* | *4252210* | *800x650x900* | *2123* |



*Metos Proff D-3-800*

# METOS PROFF -KAAPIT

| Seinäkaapit | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| **Yksi ovi** | | | |
| HCB-1-700/O yksi hylly | 4250140 | 400x320x700 | 656 |
| HCB-1-700/V yksi hylly | 4250141 | 400x320x700 | 656 |
| HCB-1-900/O kaksi hyllyä | 4250150 | 400x320x900 | 809 |
| HCB-1-900/V kaksi hyllyä | 4250151 | 400x320x900 | 809 |
| HCB-1-1100/O kolme hyllyä | 4250160 | 400x320x1100 | 950 |
| HCB-1-1100/V kolme hyllyä | 4250161 | 400x320x1100 | 950 |
| HCBS-1 lisähylly | 4204277 | 400 | 54 |

| Kaksi ovea | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| HCB-2 yksi hylly | 4204252 | 800x320x700 | 1040 |
| HCB-2 kaksi hyllyä | 4205746 | 800x320x900 | 1239 |
| HCB-2 kolme hyllyä | 4205753 | 800x320x1100 | 1418 |
| HCBS-2 lisähylly | 4204284 | 800 | 89 |
| HCB-1 lukko | 4204288 | | 215 |
| HCB-2 lukko | 4204428 | | 242 |

| Korkeat kaapit | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| FC-1/O, 1 ovi, 4 sääd. hyllyä | 4250170 | 600x600x2000 | 1617 |
| FC-1/V, 1 ovi, 4 sääd. hyllyä | 4250171 | 600x600x2000 | 1617 |
| FC-2, 2 ovea, 4 sääd. hyllyä | 4204925 | 800x600x2000 | 2079 |
| FC-2, 2 ovea, 4 sääd. hyllyä | 4204932 | 1200x600x2000 | 2751 |
| FC-1 lukko | 4204952 | | 270 |
| FC-2 lukko | 4204949 | | 326 |



*Seinäkaappi HCB-2*



*Korkea kaappi FC-2*



*Metos Proff -kokin työasema lisää työtilojen joustavuutta ravintolakeittiössä, edustava työpiste myös asiakkaiden nähtäville.*

# METOS PROFF -KOKIN TYÖASEMA

**Kokin työasema** on suunniteltu yhteistyössä johtavan suomalaisen keittiömestarin kanssa. Työaseman runkona on 800 mm leveä Proff-rst-työpöytä, jossa on vasemmalla kolme vetolaatikkoa ja oikealla puolella kaappi. Vetolaatikoissa on kehys, johon asetetaan tarvittavat GN-astiat, terästä tai muovia. Kaapissa on muovinen jäteastia ja kannessa jäteaukko, jonka kaulus voidaan helposti pestä astianpesukoneessa. Arvokkaille veitsille ja teroitussauvalle on oma kokopuinen telineensä. Vasemmalla on alaslaskettava aputaso. Pöydän varustukseen kuuluu tukeva kokopuinen leikkuulauta 600x450x50, jota säilytetään päädyssä. Mausteille on oma teline.

| Metos | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| CS800 | 4204290 | 800x650x900 | 3623 |

# METOS PROFF -KÄSIHYGIENIAYKSIKKÖ

**Metos Proff** -yksikössä on saumaton käsienpesuun soveltuva rst-allas ja kaapin ovessa reikä käytetyille pyyhkeille. Kaapissa on muovinen roskakori ja tilaa pyyhepakkauksille sekä pesuaineille, joiden annostelijat sijoitetaan seinälle. Toimitukseen sisältyvä hana on Oraksen yksiotehana tai Oraksen valokennolla toimiva elektroninen hana, jota voidaan käyttää käsin koskematta. Kannen takareunassa on roiskelevy.

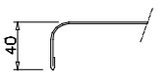
| Proff-käsihygieniayksikkö | Koodi | Mitat mm | kWh | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| HW-400 | 4204286 | 400x650x900 | — | 1586 |
| HWE-400 | 4204289 | 400x650x900 | 0,01 | 1932 |



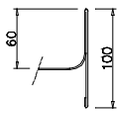
*Metos-käsihygieniayksikkö*

# METOS PROFF -KALUSTEOSAT

**Metos Proff -kalusteista** voit koota mieleisesi kokonaisuudet. Tässä erillisinä kalusteiden osat.




*Etureunan pyöristys*




*Roiskelevy*

***Proff-työtasot***

*Proff-työtason pituus on vapaasti valittavissa väliltä 400-3900 mm, pidemmät erikoistilauksesta.*

| Proff-työtasot | Koodi | Metrihinta | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Työpöytä 650 | 4204256 | pituus x650x900 | 378 |
| Työpöytä 700 | 4204261 | pituus x700x900 | 394 |
| Työpöytä 800 | 4204264 | pituus x800x900 | 452 |
| Pesupöytä 650 | 4204266 | pituus x650x900 | 410 |
| Pesupöytä 700 | 4204271 | pituus x700x900 | 425 |
| Pesupöytä 800 | 4204274 | pituus x800x900 | 488 |

| Roiskelevyt | Koodi | Metrihinta | alv 0% |
|---|---|---|---|
| 60-100 mm | 4205792 | metri | 102 |
| 100-200 mm | 4205802 | metri | 142 |

| Jalkapari | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Proff-jalkapari | 4204275 | 121 |



***Matalat sokkelit, korkeus 140 mm***

| Jalusta | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| LS-4, lev. 400 mm | 4204157 | 400x564x140 | 126 |
| LS-8, lev. 800 mm | 4204164 | 800x564x140 | 152 |
| LS-12, lev. 1200 mm | 4204171 | 1200x564x140 | 184 |
| LS-16, lev. 1600 mm | 4204173 | 1600x564x140 | 205 |
| LS-20, lev. 2000 mm | 4204175 | 2000x564x140 | 247 |

*Paksut pyöreät säätöjalat, korkeus 140 mm*

| Pyöräjalusta | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| CS 390, lev. 390 mm | 4204189 | 390x534x140 | 205 |
| CS 790, lev. 790 mm | 4204196 | 790x534x140 | 231 |

*korkeus 140 mm, syvyys 534 mm*

***Proff-alarakenteet, sokkelikorkeus 140 mm***

| Alakaapit | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| CB-1, oikea ovi | 4250100 | 400x640x730 | 588 |
| CB-1, vasen ovi | 4250101 | 400x640x730 | 588 |
| CB-2, 2 ovea | 4204051 | 800x640x730 | 908 |

*Kaapeissa on yksi tasohylly.*

| Vetolaatikostot | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| D-1 GN max h 100 | 4204086 | 400x640x250 | 352 |
| D-2 GN max h 200 | 4204118 | 400x640x730 | 861 |
| D-3 GN max h 150 | 4204125 | 400x640x730 | 1013 |
| D-4 GN max h 100 | 4204132 | 400x640x730 | 1208 |

*Teleskooppijohteet, kehys GN-astialle*

| Jätekaappi | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Jätekaappi 400 | 4204140 | 400x640x730 | 452 |

***Korkeat sokkelit, korkeus 250 mm***

| Jalusta | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| LSH-4, lev. 400 mm | 4205915 | 400x564x250 | 173 |
| LSH-8, lev. 800 mm | 4205922 | 800x564x250 | 200 |
| LSH-12, lev. 1200 mm | 4205947 | 1200x564x250 | 226 |

*Jalat 40x40 mm rst-putkea*

***Proff-alarakenteet, sokkelikorkeus 250 mm***

| Alakaapit | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| CBH-1 / O | 4250110 | 400x640x620 | 599 |
| CBH-1 / V | 4250111 | 400x640x620 | 599 |
| CBH-2, 2 ovea | 4205893 | 800x640x620 | 866 |

*Kaapeissa on yksi tasohylly.*

| Vetolaatikosto | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| DH-3 GN | 4205908 | 400x640x620 | 982 |

*Teleskooppijohteet, kehys GN-astioille 2x100 mm+1x150 mm*

***Molemmille sokkelikorkeuksille sopivat Proff-alarakenteet***

| Johteikot | Koodi | | alv 0% |
|---|---|---|---|
| R-4 | 4204069 | koreille | 226 |
| R-7 | 4204076 | GN-astioille | 310 |
| RT-3 | 4205841 | koreille | 530 |
| RR-4 | 4205866 | koreille | 336 |
| RR-7 | 4205859 | GN-astioille | 415 |

| Jalustahyllyt, 1 m | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| S tasohylly | 4204213 | 142 |
| GS ritilähylly | 4204238 | 142 |

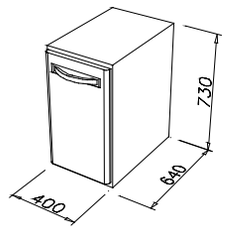
| Leikkuulautateline | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| RCB | 4204206 | 221 |

# METOS PROFF -KALUSTEOSAT

### Altaat

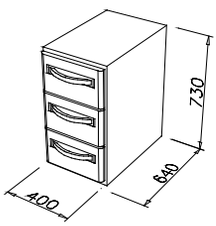
| Kaatoallas | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| K 1 | 4205224 | 250x100x125 | 116 |
| K 2 | 4205231 | 290x155x125 | 116 |
| K 314 | 4205249 | 335x200x140 | 116 |
| K 414 | 4205256 | 170x400x140 | 116 |
| T 29 | 4205263 | 290x400x160 | 200 |

| Pesuallas | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| P 314 | 4205288 | 335x300x140 | 116 |
| P 414 | 4205295 | 335x400x140 | 116 |
| P 420 | 4205305 | 335x400x200 | 152 |
| P 425 | 4205312 | 335x400x250 | 194 |
| P 4420 | 4205351 | 400x400x200 | 184 |
| P 4425 | 4205369 | 400x400x250 | 205 |
| P 520 | 4180932 | 500x400x200 | 221 |
| P 525 | 4180957 | 500x400x250 | 257 |
| BE 55 | 4205383 | 550x500x240 | 331 |
| P 620 | 4182538 | 600x400x200 | 294 |
| P 625 | 4182545 | 600x400x250 | 341 |
| P 630 | 4182552 | 600x400x300 | 378 |
| PE 70 | 4205418 | 700x440x240 | 604 |
| SK 55/25 | 4180964 | 550x550x250 | 441 |
| P 6528 | 4205432 | 600x500x280 | 373 |
| P 75525 | 4205457 | 700x550x250 | 473 |
| P 75530 | 4205464 | 700x550x300 | 488 |
| P 532, GN | 4180996 | 510x305x210 | 415 |
| D2714 | 4204809 | ø 270 | 200 |
| D3714 | 4204816 | ø 370 | 341 |
| D3814 | 4204823 | ø 380 | 341 |



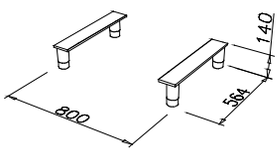

Alakaappi CB-1,
oikeakätisellä ovella 4250100
vasenkätisellä ovella 4250101






Vetolaatikko D-3, koodi 4204125



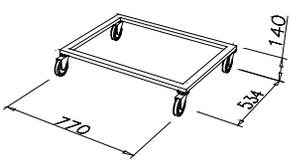



Jalusta LS-8, koodi 4204164

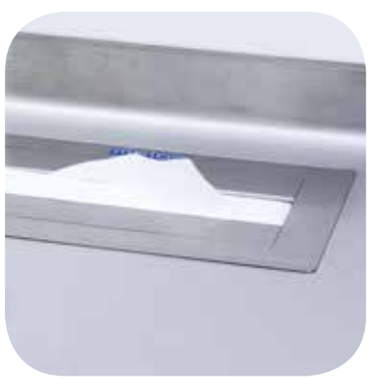


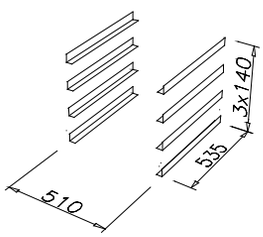
### Lisätarvikkeet

| Tuote | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Sakka-astia SA212 | 4181943 | 236 |
| Palloventtiili sihdillä | 4205489 | 104 |
| Ylijuoksupohjaventtiili | 4205496 | 25 |
| Vesilukko 1-osainen | 4205506 | 27 |
| Vesilukko 2-osainen | 4205513 | 55 |
| Virtauskatko | 4205538 | 147 |
| Pesukoneliitos | 4205546 | 226 |
| Korijohde esipesupöydälle | 4205552 | 142 |
| Koriura | 4205577 | 131 |
| Koripohjaventtiili | 4204828 | 43 |
| Vino pääty | 4205584 | 131 |
| Pilarilovi kulmassa | 4205591 | 152 |
| Pilarilovi keskellä | 4205601 | 189 |
| Kulmapöydän liitos | 4205619 | 200 |
| Pöytätason alaslasku | 4205627 | 278 |
| Jäteaukko 240 mm, rst, kansi | 4180918 | 194 |
| Jäteaukko 180 mm, rst, kansi | 4205633 | 142 |
| Jal. verhouslevy h 0-200mmx1m | 4205665 | 70 |
| Jal. verhousl. h 200-300mmx1m | 4205672 | 85 |
| Jal. verhouslevy yli 300mmx1m | 4205697 | 116 |
| Abloy-kalustelukko CB-1&CBH-1 | 4204862 | 242 |
| Abloy-kalustelukko CB-2&CBH-2 | 4204887 | 268 |
| Lisähylly CB-1&CBH-1 | 4205778 | 163 |
| Lisähylly CB-2&CBH-2 | 4205785 | 242 |
| Ulosvedettävä aputaso 400x600 mm | 4205827 | 294 |
| Ulosvedettävä aputaso 800x600 mm | 4205834 | 383 |
| Upotettu paperipyyhejakelija | 4252380 | |
| Upotettu suppilo pesuharjalle | 2026300 | 21 |
| Upotettu saippua-annostelija | 4252382 | |




Pyöräjalusta CS 790,
koodi 4204196






Johteikko R-4 koreille, koodi
4204069

# METOS CLASSIC -KEITTIÖKALUSTEET



*Metos Classic -pöytäsarja ruostumattomasta teräksestä kaikkeen suurkeittiö- ja ravintolakäyttöön.*

**Metos Classic -keittiökalusteet** voit tilata juuri omaan keittiöösi sopivina kokonaisuuksina. Kalusteet valmistetaan vahvasta ruostumattomasta teräksestä. Tämä varmistaa kalusteiden pitkän iän ja vaivattoman puhtaanapidon. Pöytälevyn vakiopaksuus on 1,0 mm. Jalkaputket ovat 30x30mm ja poikittais- ja pitkittäistuet 20x30x1mm rst-kalusteputkea. Ruostumattoman pöytätason alla on rst-nelikulmaputkesta tehty tukirakenne. Pöydän alapinta voidaan pestä vedellä päivittäin rakenteen siitä kärsimättä. Tehokas äänenvaimennus.

Voit helposti suunnitella haluamasi Classic-kalusteen seuraavan sivun osista. Valitse ensin haluamasi kalusteen syvyys 650, 700 tai 800 mm sekä kalusteen kokonaispituus. Tarvittaessa valitse allas ja määrittele sen sijoitus. Pöytätaso voidaan varustaa takaroiskesuojalla, korkeus 60-200 mm. Jalustaan sijoitetaan haluamasi alayksiköt, joiden moduulimitta on 400 mm. Classic-kalustesarjan helppohoitoisessa laatikostossa on muovijohteilla varustetut GN 1/1-65-astiat. Hyllykaappien vakiovarusteena on yksi hylly. Hyllyjä voit tilata lisää tarpeesi mukaan. Classic-kalusteiden korkeus on 900 mm, ja säätöjalkojen säätövara on ± 20 mm. Jalustakaapit ja -laatikostot saa myös pyörillä.

Työ- ja pesupöytien lisäksi voit valita keittiöösi Classic-kaapistot. Classic-kaappivalikoima sisältää matalat ja korkeat lattiakaapit sekä seinäkaapit. Kalusteiden suunnittelussa voit kääntyä paikallisen edustajamme tai suunnitteluosastomme puoleen.

| ***Matalat kaapit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *MK-400/O* | *4250035* | *400x650x900* | *756* |
| *MK-400/V* | *4250036* | *400x650x900* | *756* |
| *MK-800* | *4205177* | *800x650x900* | *1082* |
| *MK-1200* | *4205178* | *1200x650x900* | *1733* |
| *MK-1600* | *4205179* | *1600x650x900* | *2058* |
| ***Korkeat kaapit*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
| *LK-1/O 1 ovi* | *4250075* | *600x600x2000* | *1376* |
| *LK-1/V 1 ovi* | *4250076* | *600x600x2000* | *1376* |
| *LK-2 2 ovea* | *4204929* | *800x600x2000* | *1785* |
| *LK-2 2 ovea* | *4204936* | *1200x600x2000* | *2331* |
| *LK-1 lukko* | *4204919* | | *172* |
| *LK-2 lukko* | *4204935* | | *227* |

| ***Seinäkaappi 400*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *SK 1-700/O - yksi hylly* | *4250045* | *400x320x700* | *483* |
| *SK 1-700/V - yksi hylly* | *4250046* | *400x320x700* | *483* |
| *SK 1-900/O - kaksi hyllyä* | *4250055* | *400x320x900* | *546* |
| *SK 1-900/V - kaksi hyllyä* | *4250056* | *400x320x900* | *546* |
| *SK 1-1100/O - kolme hyllyä* | *4250065* | *400x320x1100* | *620* |
| *SK 1-1100/V - kolme hyllyä* | *4250066* | *400x320x1100* | *620* |
| *SK 1 -tasohylly* | *4150247* | *400* | *48* |
| *SK-1 lukko* | *4150251* | | *142* |
| ***Seinäkaappi 800*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
| *SK 2 - yksi hylly* | *4150222* | *800x320x700* | *735* |
| *SK 2 - kaksi hyllyä* | *4188586* | *800x320x900* | *877* |
| *SK 2 - kolme hyllyä* | *4188593* | *800x320x1100* | *1008* |
| *SK 2 -tasohylly* | *4150254* | *800* | *75* |
| *SK 2 -lukko* | *4150258* | | *158* |

# METOS CLASSIC -KEITTIÖKALUSTEET

| Classic | Koodi | Metrihinta | alv 0% |
|---|---|---|---|
| Työpöytä 650 | 4184535 | pituus x650x900 | 336 |
| Työpöytä 700 | 4184540 | pituus x700x900 | 341 |
| Työpöytä 800 | 4184542 | pituus x800x900 | 410 |
| Pesupöytä 650 | 4184545 | pituus x650x900 | 352 |
| Pesupöytä 700 | 4184550 | pituus x700x900 | 389 |
| Pesupöytä 800 | 4184552 | pituus x800x900 | 441 |

| Roiskesuoja | Koodi | Metrihinta alv 0% |
|---|---|---|
| 60-100 mm | 4205792 | 102 |
| 100-200 mm | 4205802 | 142 |

| Jalkapari | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Classic-jalkapari | 4184553 | 101 |

| Hyllykaapit | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| H-1 oikea ovi | 4250015 | 446 |
| H-1 vasen ovi | 4250016 | 446 |
| H-2 | 4180763 | 698 |
| Hyllytaso H-1 | 4205707 | 163 |
| Hyllytaso H-2 | 4205714 | 242 |

| Johteikot | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| J-4 | 4180788 | 194 |
| J-7 | 4180795 | 273 |

| Laatikostot | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| L-1 | 4187543 | 278 |
| L-3 | 4180805 | 767 |
| L-4 | 4180837 | 872 |
| Jätekaappi | 4188040 | 226 |

| Pyöräalusta | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| PA 390 mm | 4187575 | 205 |
| PA 790 mm | 4187092 | 236 |

| Leikkuulautateline | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| LT | 4180876 | 221 |

| Jalustahyllyt | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Tasohylly · 1m | 4180851 | 142 |
| Ritilähylly · 1m | 4180869 | 142 |

| Kaatoallas | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| K 1 | 4205224 | 250x100x125 | 116 |
| K 2 | 4205231 | 290x155x125 | 116 |
| K 314 | 4205249 | 335x200x140 | 116 |
| K 414 | 4205256 | 170x400x140 | 116 |
| T 29 | 4205263 | 290x400x160 | 200 |

| Pesuallas | Koodi | Mitat | alv 0% |
|---|---|---|---|
| P 314 | 4205288 | 335x300x140 | 116 |
| P 414 | 4205295 | 335x400x140 | 116 |
| P 420 | 4205305 | 335x400x200 | 152 |
| P 425 | 4205312 | 335x400x250 | 194 |
| P 4420 | 4205351 | 400x400x200 | 184 |
| P 4425 | 4205369 | 400x400x250 | 205 |
| P 520 | 4180932 | 500x400x200 | 221 |
| P 525 | 4180957 | 500x400x250 | 257 |
| BE 55 | 4205383 | 550x500x240 | 331 |
| P 620 | 4182538 | 600x400x200 | 294 |
| P 625 | 4182545 | 600x400x250 | 341 |
| P 630 | 4182552 | 600x400x300 | 378 |
| PE 70 | 4205418 | 700x440x240 | 604 |
| SK 55/25 | 4180964 | 550x550x250 | 441 |
| P 6528 | 4205432 | 600x500x280 | 373 |
| P 75525 | 4205457 | 700x550x250 | 473 |
| P 75530 | 4205464 | 700x550x300 | 488 |
| P 532, GN | 4180996 | 510x305x210 | 415 |



***H-1:*** *kaappi 400 mm,*
***H-2:*** *kaappi 800 mm*



***J-4:*** *johteet neljälle pesukorille*



***J-7:*** *johteet seitsemälle GN1/1-65-astialle*



***L-3:*** *kolme vetolaatikkoa,*
***L-1:*** *yksi vetolaatikko tason alle*



***L-4:*** *neljä vetolaatikkoa*



***LT:*** *leikkuulautateline*



*Laaja valikoima vakioaltaita*



*Pesualtaat pyöristetyin reunoin*



*Kaatoaltaat pyöristetyin reunoin.*

| Pesuallas | Koodi | Mitat | alv 0% |
|---|---|---|---|
| D2714 | 4204809 | ø 270 | 200 |
| D3714 | 4204816 | ø 370 | 341 |
| D3814 | 4204823 | ø 380 | 341 |

| Lisätarvikkeet | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| Sakka-astia SA212 | 4181943 | 236 |
| Palloventtiili sihdillä | 4205489 | 104 |
| Ylijuoksupohjaventtiili | 4205496 | 25 |
| Vesilukko 1-osainen | 4205506 | 27 |
| Vesilukko 2-osainen | 4205513 | 55 |
| Virtauskatko | 4205538 | 147 |
| Pesukoneliitos | 4205546 | 226 |
| Korijohde esipesupöydälle | 4205552 | 142 |
| Koriura | 4205577 | 131 |
| Koripohjaventtiili | 4204828 | 43 |
| Vino pääty | 4205584 | 131 |
| Pilarilovi kulmassa | 4205591 | 152 |
| Pilarilovi keskellä | 4205601 | 189 |
| Kulmapöydän liitos | 4205619 | 200 |
| Pöytätason alaslasku | 4205627 | 278 |
| Jäteaukko 240 mm, rst, kansi | 4180918 | 194 |
| Jäteaukko 180 mm, rst, kansi | 4205633 | 142 |
| Jal. verhouslevy h 0-200mmx1m | 4205665 | 70 |
| Jal. verhousl. h 200-300mmx1m | 4205672 | 85 |
| Jal. verhouslevy yli 300mmx1m | 4205697 | 116 |
| H-1 lukko | 4204848 | 152 |
| H-2 lukko | 4204855 | 184 |



*Sakka-astia sihdillä, pyöristetty rakenne on helppo pitää puhtaana.*



*Pyöreä jäteaukko korkealla kauluksella*

# METOS NEO -TYÖPÖYDÄT JA PESUPÖYDÄT





*Kuvan työpöytä 1800 mm pitkä ja siinä on lisävarusteena kolme kaappia, neljän laatikon laatikosto ja reikähylly 20 cm. Pöytälevyn takaroiskesuoja 60 mm on vakiona.*

**Metos Neo -työ ja pesupöydät** voit tilata tarpeeseesi sopivan mittaisina. Kalusteet valmistetaan ruostumattomasta teräksestä. Tämä varmistaa kalusteiden pitkän iän ja vaivattoman puhtaanapidon.

Valitse ensin haluamasi työpöydän syvyys 650 tai 700 mm sekä kalusteen kokonaispituus. Tarvittaessa valitse allas ja määrittele sen paikka. Pöydissä on vakiona 60 mm takaroiskesuoja, valinnaisena ei roiskesuojaa tai 100 mm korkea roiskesuoja. Pöydän alle voidaan sijoittaa haluamasi kaapit tai laatikostot.

| ***Neo*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Työpöytä syvyys 650* | *pituus x650x900* | *tarjoushinta* |
| *Työpöytä syvyys 700* | *pituus x700x900* | *tarjoushinta* |
| *Pesupöytä syvyys 650* | *pituus x650x900* | *tarjoushinta* |
| *Pesupöytä syvyys 700* | *pituus x700x900* | *tarjoushinta* |

| ***RST-kaappi: syvyys 560 mm, korkeus 560 mm*** | ***leveys (mm)*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *H-1 oikea tai vasenkätinen ovi* | *400* | *tarjoushinta* |
| *H-2 oikea ja vasenkätinen ovi* | *800* | *tarjoushinta* |

| ***RST-laatikosto: syvyys 560 mm, korkeus 560 mm*** | ***leveys (mm)*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *Tj-1 kuulalaakerikisko, 1 laatikko* | *400* | *tarjoushinta* |
| *Tj-3 kuulalaakerikisko, 3 laatikkoa* | *400* | *tarjoushinta* |
| *Tj-4 kuulalaakerikisko, 4 laatikkoa* | *400* | *tarjoushinta* |

| ***Lisätarvikkeet*** | ***alv 0%*** |
|---|---|
| *Reikähylly* | *tarjoushinta* |
| *Takaseinä laatikostoon tai kaappiin* | *tarjoushinta* |
| *Ei roiskesuojaa tai 100 korkea roiskesuoja* | *tarjoushinta* |

| ***Allas*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|
| *P420* | *335x400x200* | *tarjoushinta* |
| *P4420* | *400x400x200* | *tarjoushinta* |
| *P520* | *500x400x200* | *tarjoushinta* |
| *BE55* | *550x500x240* | *tarjoushinta* |
| *P620* | *600x400x200* | *tarjoushinta* |

| ***Altaan lisävarusteet:*** | ***alv 0%*** |
|---|---|
| *Pohjaventtiili 1½" sihdillä* | *tarjoushinta* |
| *Pohjaventtiili 1½" tulpalla* | *tarjoushinta* |
| *Ylijuoksupohjaventtiili 1½"* | *tarjoushinta* |
| *Sakka-astia SA212 (sisä-ja ulko-osa)* | *tarjoushinta* |
| *Palloventtiili 1½"* | *tarjoushinta* |
| *Kaksoisnippa* | *tarjoushinta* |
| *1-osainen vesilukko* | *tarjoushinta* |



*Työpöytä*



*Pesupöytä, hylly on lisävaruste*



*Vetolaatikko teleskooppijohteilla*





# METOS-YHTENÄISKALUSTEET JA ERIKOISKALUSTEET



**Metos -yhteinäiskalusteisiin** voidaan yhdistää erilaisia Metoksen valmistamia yksiköitä. Ne voidaan asentaa tehtaalla valmiiksi kokonaisuudeksi asiakkaan tarpeen mukaan. Kalusteissa on yhtenäinen kansitaso, johon yksiköt on upotettu. Yhtenäisen kansitason maksimipituus on 5 metriä.

Kansitasossa voi olla esimerkiksi pesuallas, induktioliesi, lämpötaso, korijakelin, haude jne.

Alaosassa avoin jalusta, hyllyt, lämpimät tai kylmät kaapit tai laatikostot, astianpesukone, korijohteet jne.

Kaluste voi olla kokonaan rosteria tai etulevyt voidaan päällystää laminaatilla tai maalata halutun värisiksi.

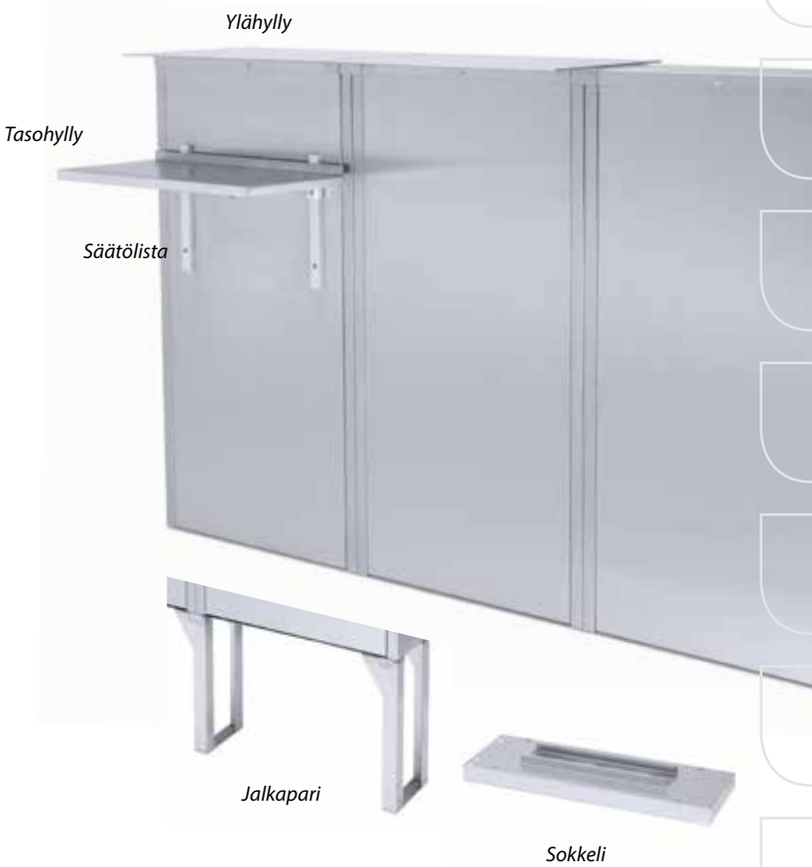
Teemme myös erikoiskalusteita asiakkaan toiveen mukaan.



# METOS-ASENNUSSEINÄ

**Metos-asennusseinän** avulla tekniikka voidaan kätkeä ja suojata siististi ja tyylikkäästi keittiöasennuksia tehtäessä. Asennusseiniä on kolmea korkeutta, jos sitä halutaan käyttää samalla tilanjakajana. Seinään voidaan kiinnittää hyllyjä ja telineitä keittiövälineitä varten.

Seinä asennetaan joko sokkelin tai jalkaparin päälle.




| *Asennusseinäelementti* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *850* | *4252315* | *600x200x850* | *tarjoushinta* |
| *1150* | *4252320* | *600x200x1150* | *tarjoushinta* |
| *1550* | *4252325* | *600x200x1550* | *tarjoushinta* |

| *Lisätarvikkeet* | *Koodi* | | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *Sokkeli* | *4252330* | *1 per seinäelementti* | *tarjoushinta* |
| *Jalkapari* | *4252335* | *600x195x400* | *tarjoushinta* |
| *Kattosyöttökotelo* | *4252350* | | *tarjoushinta* |
| *Tukilista hyllylle* | *4252340* | | *tarjoushinta* |
| *Ylähylly* | *4252345* | *600x403* | *tarjoushinta* |
| *Tasohylly* | *4188522* | *580x300* | *tarjoushinta* |
| *Säätölista hyllylle, alu* | *4150279* | *300 mm* | *tarjoushinta* |
| *Kannatin hyllylle, alu* | *4150342* | *280 mm* | *tarjoushinta* |

# METOS-SIIVOUSKOMEROT

| *Metos* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *SVSK* | *4150261* | *800x400x1850* | *1418* |
| *Classic K* | *4252200* | *800x600x1850* | *2215* |
| *LKSK* | *4251000* | *600x600x2000* | *1995* |



*Metos SVSK -siivousvälinekaappi on tarkoitettu varrellisten välineiden säilytykseen. Kaappi kiinnitetään seinään noin 50 cm korkeudelle lattiasta. Kaapin pohja ja katto ovat avoimet, jotta ilma pääsee kiertämään vapaasti kaappitilassa. Harjatelineessä on neljälle varrelle pikakiinnitys.*



*Metos Classic K -siivousvälinekaappi on tarkoitettu siivousvälineiden säilytykseen. Kaapin kiinnitys seinälle. Kaapin pohja on avoin, katossa on liitoskaulus poistoilmaan. Vakiovarusteet: pesuallas, sekoittaja, rättipatteri, oskarinoksa, 3 kpl välinepidike, pesuharjateline.*



*Metos LKSK -siivousvälinekaappi on tarkoitettu siivousvälineiden säilytykseen. Kaapin pohja, katto ja hyllyt ovat reikäpeltiä, joten ilma pääsee kiertämään kaappitilassa. Sokkelikorkeus 150 mm. Vakiovarusteet: 2 hyllyä, pesuallas, kuivaustanko, 3 kpl välinepidike.*

# METOS-KORKEUSSÄÄTÖPÖYDÄT



*Metos ATHE -korkeussäätöpöytä.*
*Nappia painamalla voit säätää itsellesi juuri sopivan työskentelykorkeuden. Säätöväli 700...900 mm.*

Monessa eri työvaiheessa on tärkeää, että käsivarsien voima saadaan siirrettyä oikein työvälineisiin. Tämä vaatii normaalia matalampaa työtasoa. Monien koneiden, kuten esim. leikkelekoneen käytön yhteydessä on suositeltavaa käyttää korkeussäädettävää työpöytää estämään erilaisia käsivarsien ja hartiaseudun työperäisiä vammoja.

**Metos-korkeussäätöpöydän** työskentelykorkeus on säädettävissä välille 70 - 90 cm. Säätöjalkojen avulla pöytä voidaan säätää aina vaakatasoon. Laitteessa on muuntaja. Moottori toimii 24 V suojavirralla, joten pöytä on aina käyttöturvallinen. Pöydän sallittu kuormitus on 200 kg. Tarjoamme mielellämme myös muita pituuksia.

Oikea työskentelykorkeus löytyy nopeasti, sillä pöytä nousee ja laskee moottorin avulla. Pöydän rakenne on tukevaa ruostumatonta terästä pyöristetyin nurkin. Käyttökytkin on sopivasti esillä, mutta suojassa etureunan takana.

Metos-korkeussäätöpöytää valmistetaan myös käsikäyttöisenä, jolloin säätötoiminta on hydraulinen. Pöytä voidaan näin sijoittaa myös tilaan, missä sähkökytkentää ei ole saatavilla. Toimitamme korkeusäätöpöytiä myös asiakkaan toivomalla pituudella ja leveydellä, pyydä tarjous!

| ***Sähköinen säätöpöytä ATE*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *ATE700* | *4136101* | *700x650x700…900* | *230V-0,3 kW 10A* | *2331* |
| *ATE1500* | *4136109* | *1500x650x700…900* | *230V-0,3 kW 10A* | *2604* |
| *ATE1900* | *4136113* | *1900x650x700…900* | *230V-0,3 kW 10A* | *2720* |
| *ATE2300* | *4136117* | *2300x650x700…900* | *230V-0,3 kW 10A* | *2856* |

| ***Lisätarvikkeet ATE*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *Hyllykaappi KH-1/O* | *4250085* | *400x560x438* | *467* |
| *Hyllykaappi KH-1/V* | *4250086* | *400x560x438* | *467* |
| *Hyllykaappi KH-2* | *4136119* | *800x560x438* | *698* |
| *Laatikosto KL-3* | *4136120* | *400x560x438* | *767* |
| *Laatikko L-1* | *4187543* | *400x560x187* | *278* |

| ***Sähköinen säätöpöytä ATHE*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***Sähköliitäntä*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|---|
| *ATHE1065* | *4136136* | *1000x650x700…900* | *230V-0,3 kW 10A* | *2804* |
| *ATHE1265* | *4136137* | *1200x650x700…900* | *230V-0,3 kW 10A* | *2888* |
| *ATHE1365* | *4136138* | *1300x650x700…900* | *230V-0,3 kW 10A* | *2919* |
| *ATHE1665* | *4136139* | *1600x650x700…900* | *230V-0,3 kW 10A* | *3014* |
| *ATHE2065* | *4136140* | *2000x650x700…900* | *230V-0,3 kW 10A* | *3161* |

| ***Käsikäyttöinen säätöpöytä ATHM*** | ***Koodi*** | ***Mitat mm*** | ***alv 0%*** |
|---|---|---|---|
| *ATHM1065* | *4136130* | *1000x650x700…900* | *1827* |
| *ATHM1265* | *4136131* | *1200x650x700…900* | *1901* |
| *ATHM1365* | *4136132* | *1300x650x700…900* | *1932* |
| *ATHM1665* | *4136133* | *1600x650x700…900* | *2037* |
| *ATHM2065* | *4136134* | *2000x650x700…900* | *2184* |

***ATHE ja ATHM-pöydille sopivat Classic-pöytien lisätarvikkeet.***

| ***Lisätarvikkeet kaikille säätöpöydille*** | | | |
|---|---|---|---|
| *Roiskelevy RL* | *4205792* | *h = 60 - 100 mm x 1 m* | *102* |
| *Ritilähylly / metri* | *4180869* | | *142* |
| *Tasohylly / metri* | *4180851* | | *142* |

*Kaappien ja laatikostojen sijoittamisessa on huomioitava, että jalkaparin väliin jäävä tila = pöydän kokonaismitta - 300 mm.*



*Käsikäyttöisen korkeussäätöpöydän veivi.*

# METOS-SEINÄHYLLYT



**Metos-seinähyllyjärjestelmä** on joustava tapa järjestää hyllytilat juuri keittiön tarpeiden mukaiseksi. Hyllyvälit voidaan säätää portaattomasti. Kannattimissa on pitävä ruuvikiristys. Hyllytasoiksi voidaan valita joko sileä tasohylly tai ritilähylly.

Kannattimet ja säätökiskot ovat eloksoitua alumiinia tai ruostumatonta terästä. Hyllyjen materiaali on tukevaa ruostumatonta terästä. Tasoissa on taustakorotus ja kantattu etureuna. Taustakorotus ja etureunan kanttaus parantavat hyllyn tukevuutta ja kantavuutta. Säätökiskojen suositeltava väli on 500 mm.



| Tasohylly | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 580x300mm | 4188522 | 78 |
| 680x300mm | 4188547 | 82 |
| 780x300mm | 4150367 | 84 |
| 880x300mm | 4150374 | 90 |
| 980x300mm | 4150381 | 97 |
| 1080x300mm | 4188018 | 100 |
| 1180x300mm | 4150399 | 110 |
| 1280x300mm | 4150409 | 116 |
| 1380x300mm | 4188025 | 121 |
| 1480x300mm | 4150416 | 131 |
| 1580x300mm | 4150423 | 137 |
| 1680x300mm | 4150448 | 142 |
| 1780x300mm | 4150455 | 142 |
| 1880x300mm | 4205048 | 147 |
| 1980x300mm | 4150462 | 152 |

| Ritilähylly | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 580x300mm | 4188554 | 84 |
| 680x300mm | 4188032 | 96 |
| 780x300mm | 4150487 | 104 |
| 880x300mm | 4150494 | 121 |
| 980x300mm | 4150504 | 137 |
| 1080x300mm | 4188057 | 142 |
| 1180x300mm | 4150511 | 152 |
| 1280x300mm | 4150529 | 152 |
| 1380x300mm | 4188064 | 168 |
| 1480x300mm | 4150536 | 179 |
| 1580x300mm | 4150543 | 189 |
| 1680x300mm | 4150568 | 194 |
| 1780x300mm | 4150575 | 210 |
| 1880x300mm | 4205055 | 221 |
| 1980x300mm | 4150582 | 226 |

| Tasohylly | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 580x400mm | 4188258 | 87 |
| 680x400mm | 4188071 | 89 |
| 780x400mm | 4188089 | 104 |
| 880x400mm | 4188096 | 116 |
| 980x400mm | 4188113 | 121 |
| 1080x400mm | 4188138 | 126 |
| 1180x400mm | 4188145 | 137 |
| 1280x400mm | 4188152 | 147 |
| 1380x400mm | 4188177 | 163 |
| 1480x400mm | 4188184 | 163 |
| 1580x400mm | 4188191 | 179 |
| 1680x400mm | 4188219 | 184 |
| 1780x400mm | 4188226 | 194 |
| 1880x400mm | 4205062 | 194 |
| 1980x400mm | 4188233 | 210 |

| Ritilähylly | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 580x400mm | 4188265 | 98 |
| 680x400mm | 4188272 | 116 |
| 780x400mm | 4188297 | 121 |
| 880x400mm | 4188314 | 142 |
| 980x400mm | 4188321 | 147 |
| 1080x400mm | 4188339 | 158 |
| 1180x400mm | 4188346 | 173 |
| 1280x400mm | 4188353 | 184 |
| 1380x400mm | 4188378 | 194 |
| 1480x400mm | 4188385 | 205 |
| 1580x400mm | 4188392 | 215 |
| 1680x400mm | 4188427 | 226 |
| 1780x400mm | 4188434 | 236 |
| 1880x400mm | 4205087 | 247 |
| 1980x400mm | 4188441 | 263 |

| Kannatin alu | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 280mm | 4150342 | 25 |
| 380mm | 4187776 | 28 |
| 480mm | 4187582 | 32 |
| 515mm, vino | 4187783 | 46 |

| Säätökisko alu | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 300mm | 4150279 | 16 |
| 600mm | 4150286 | 21 |
| 900mm | 4150293 | 36 |
| 1200mm | 4150303 | 47 |
| 1600mm | 4150328 | 56 |
| 2000mm | 4150335 | 51 |

| Kannatin rst | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 270mm | 4187585 | 39 |
| 370mm | 4187586 | 40 |

| Säätökisko rst | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 400mm | 4150281 | 21 |
| 600mm | 4150282 | 23 |
| 1000mm | 4150283 | 34 |

| Levyhylly koreille | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 580x520mm | 4188459 | 194 |
| 1080x520mm | 4188466 | 378 |
| 1680x520mm | 4188473 | 557 |

# METOS-ASTIAHYLLYT KÄSITTELYYN JA VARASTOINTIIN

Koska Metos Nordien System -hyllyt säästävät varastotilaa, varasto voidaan usein sijoittaa lähelle tarjoilualuetta ja henkilökunnan kulkemat matkat lyhenevät. Astioiden rikkoutuminen vähenee ja henkilökunnalle jää enemmän aikaa muuhun.



*4551308*



*4551310*



*4551312*



*4551314*



*4551316*



*4551318*



*4551320*



*4551322*

## RAVINTOLAHYLLYT

**Metos Nordien-System -ravintolahyllyissä** osa tasoista on eteenpäin kallistettuja, jotta tavarat olisivat helpommin saatavissa.

| *Laseille 500-koreille* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *Laseja* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *901* | *4551308* | *1100x520x1910* | *6* | *n. 430* | *924* |
| *902* | *4551310* | *590x520x1910* | *6* | *n. 210* | *793* |

| *Laseille ja lautasille 500-koreille* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *Laseja/ lautasia* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *903* | *4551312* | *1100x520x1910* | *5* | *n. 300/240* | *998* |
| *904* | *4551314* | *590x520x1910* | *5* | *n. 150/120* | *866* |

## TARJOILUHYLLYT

**Metos Nordien-System** -tarjoiluhyllyistä on helppo ottaa ja löytää kattamiseen tarvittavat astiat.

| *Laseille, lautasille ja välineille 500-koreille* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *Laseja/lautasia/ välineitä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *905* | *4551316* | *1100x520x1910* | *5* | *n. 210/350/450* | *1071* |
| *906* | *4551318* | *590x520x1910* | *5* | *n. 100/170/220* | *903* |

| *Laseille, lautasille ja välineille 500-koreille* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *Laseja/lautasia/ välineitä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *907* | *4551320* | *1100x520x1910* | *6* | *n. 280/240/900* | *1187* |
| *908* | *4551322* | *590x520x1910* | *6* | *n. 140/120/450* | *961* |

# METOS-ASTIAHYLLYT KÄSITTELYYN JA VARASTOINTIIN

Hyllyjen tikasosat ovat hitsattua, 20x20 mm ruostumatonta teräsputkea, hyllytasot ja hyllytason pidikkeet ruostumatonta terästä, ritilähyllyt polypropeenia. Jalat ovat säädettävät. Hyllyt ovat todella tukevia. Hyllyt toimitetaan osina, ne on helppo koota ilman työkaluja.



*4551324*



*4551326*



*4551328*



*4551330*



*4551332*



*4551334*



*4551336*



*4551338*

## TARJOILUHYLLYT

**Metos Nordien-System** -tarjoiluhylly pöytätasolla, esim. tarjottimien täyttämiseen.

| *Laseille, lautasille ja välineille* | | | | *Laseja/lautasia/* | |
|---|---|---|---|---|---|
| *500-koreille* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *välineitä* | *alv 0%* |
| *913* | *4551332* | *1100x520x1910* | *8* | *n. 210/100/450* | *1481* |
| *914* | *4551334* | *590x520x1910* | *8* | *n. 100/50/220* | *1124* |

| *Laseille, lautasille ja välineille* | | | | *Laseja/lautasia/* | |
|---|---|---|---|---|---|
| *500-koreille* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *välineitä* | *alv 0%* |
| *915* | *4551336* | *1100x520x1910* | *7* | *n. 70/480/900* | *1554* |
| *916* | *4551338* | *590x520x1910* | *7* | *n. 30/240/450* | *1239* |

## VARASTOHYLLYT

**Metos Nordien-System** -varastohyllyihin mahtuu paljon tavaraa.

| *Laseille ja kupeille* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *500-koreille* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *Laseja* | *alv 0%* |
| *909* | *4551324* | *1100x520x1910* | *7* | *n. 500* | *1045* |
| *910* | *4551326* | *590x520x1910* | *7* | *n. 250* | *861* |

| *Laseille, lautasille ja välineille* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *500-koreille* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *Laseja/lautasia* | *alv 0%* |
| *911* | *4551328* | *1100x520x1910* | *7* | *n. 430/240* | *1092* |
| *912* | *4551330* | *590x520x1910* | *7* | *n. 210/120* | *882* |

# METOS -VÄLINEIDEN LAJITTELUHYLLY



**Metos Nordien-System -välinehylly** on tarkoitettu ruokailuvälineiden lajitteluun ja varastointiin. Lajittelutasolla on reunat taka- ja sivureunoilla, etteivät välineet pääse putoamaan. Hyllytikkaat ovat ruostumatonta 20x20 mm teräsputkea, hyllytasot rst-levyä.

Hyllyt toimitetaan osina ja ovat koottavissa helposti ilman työkaluja.

***Ruokailuvälineiden lajittelu- ja varastohylly***

| | Koodi | Mitat mm | Hyllyjä | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| 917 | 4551340 | 1100x520x1910 | 7 | 1670 |
| 918 | 4551342 | 590x520x1910 | 7 | 1407 |

# METOS-VARASTOHYLLY KOREILLE



**Metos Nordien-System -varastohyllyihin** mahtuu 9-12 kpl lasi/kuppikoreja. Hyllytikkaat ovat 20 x 20 mm nelikulmaputkea, hyllyjohteet polypropyleenia ja takana stopparit.

Hyllyt toimitetaan osina ja ne ovat helposti koottavia.

***Varastohylly lasi/kuppikoreille***

| 500-koreille | Koodi | Mitat mm | Koreja | alv 0% |
|---|---|---|---|---|
| 932 | 4551058 | 590x520x1910 | 12 | 782 |

# METOS-HYLLYKIINNIKKEET



**Metos Nordien-System -hyllyjen kiinnikekappaleella** vierekkäin olevat hyllyt voidaan liittää tukevasti toisiinsa kiinni. Hyllyn voi kiinnittää myös seinään hyllyn seinäkiinnikkeen avulla.

| Hyllykiinnike | Koodi | alv 0% |
|---|---|---|
| 933B hyllyn seinäkiinnike | 4551392 | 17 |
| 933C hyllykiinnike | 4551394 | 25 |

# METOS-VARASTOHYLLYT



**Metos Nordien-System -varastohyllyt** sopivat esim. lautasten varastointiin. Hyllytikkaat ovat ruostumatonta 20x20 mm teräsputkea. Hyllytasot ovat rst-levyä ja todella tukevia painavillekin astioille. Hyllyjen väli on 340 mm. 330 mm ja 520 mm syvät mallit. Säädettävät jalat.

Hyllyt toimitetaan osina ja ovat koottavissa helposti ilman työkaluja.

| *Varastohylly syvyys 330 mm* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *Lautasia* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|---|
| *919* | *4551344* | *1100x330x1910* | *5* | *600* | *1166* |
| *920* | *4551346* | *590x330x1910* | *5* | *300* | *919* |
| **syvyys 520 mm** | | | | | **alv 0%** |
| *921* | *4551348* | *1100x520x1910* | *5* | *1200* | *1180* |
| *922* | *4551350* | *590x520x1910* | *5* | *600* | *887* |

# METOS-KATTILAHYLLYT



**Metos Nordien-System -kattilahyllyt** sopivat esim. kattiloiden ja GN-astioiden varastointiin. Hyllytikkaat ovat ruostumatonta 20x20 mm teräsputkea. Hyllytasot ovat ruostumatonta teräsritilää. Hyllyjen väli on 513 mm. Säädettävät jalat.

Hyllyt toimitetaan osina ja ovat koottavissa helposti ilman työkaluja.

| *Kattila- ja GN-astiahylly syvyys 520 mm* | *Koodi* | *Mitat mm* | *Hyllyjä* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|---|
| *357* | *4551300* | *590x520x1910* | *4* | *966* |
| *358* | *4551302* | *1100x520x1910* | *4* | *1355* |



# METOS-PULLOKORIHYLLY

**Metos Nordien-System -pullokorihylly** on tarkoitettu tyhjien pullojen keräämiseen koreihin tai tarjottavien pullojen säilyttämiseen. Korihylly nopeuttaa pullojen käsittelyä. Hyllyn rakenne on kauttaaltaan tukevaa ruostumatonta terästä. Hyllytikkaat ovat 20 x 20 mm nelikulmaputkea. Säädettävät jalat.

| *Pullokorihylly* | *Koodi* | *Mitat mm* | *alv 0%* |
|---|---|---|---|
| *360 Kahdeksalle korille* | *4551006* | *960x320x1540* | *798* |
| *359 Neljälle korille* | *4551004* | *510x320x1540* | *688* |

*Metos-pullokorihyllyssä korit lepäävät tukevasti paikoillaan. Ottaminen tai palautus käy nopeasti ja vaivattomasti.*

# METOS-LATTIAHYLLYT

**Metos-hyllyjärjestelmä** on hygieninen ja helposti puhdistettava. Tikkaissa on säätöjalat. Hyllyjen säätöväli on 150 mm. Alumiinitikkaiden välinen kantavuus on 600 kg, rst-tikkaiden välinen kuormitusmahdollisuus on 1200 kg. Kaikkien levy- ja ritilähyllyjen kantavuus on 150-100 kg pituudesta riippuen. Muoviritilä on valmistettu elintarvikemuovista, jonka pakkasen sieto on -30°C. Muoviritilät ovat konepestäviä. Hyllyjärjestelmä tuetaan taakse kiinnitettävällä tukiristikolla, joita suositellaan käytettäväksi jokaisessa välissä. Valikoimissa on myös suuri joukko lisätarvikkeita. Ota yhteyttä myyntiosastoomme, niin suunnittelemme yhdessä hyllyjärjestelmänne.



*Sileät hyllytasot ruostumatonta terästä tai alumiinia.*



*Alumiiniset ritilähyllyt. Kaikissa tikkaissa on hyllyille 15 cm säätöväli.*



*Ritilähyllyt ruostumattomasta teräksestä. Kaikissa hyllytasoissa on nopea pikakiinnitysjärjestelmä.*



*Muoviset ritilähyllyt. Kaikkiin hyllytasoihin saadaan kulmaliitäntäkappale.*





*Metos-lattiahyllyjärjestelmästä rakentuu nopeasti yksilöllinen hyllykokonaisuus. Hyllyt ja tikkaat saatavana ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista. Metos-hyllyjärjestelmä on tehokas tilaratkaisu. Hyllystö on helppo järjestää uudelleen, täydentää tai siirtää toiseen paikkaan. Asennnus käy todella nopeasti ja vaivattomasti, vain tukiristikon kiinnityksessä tarvitaan ruuvityökalu.*

## 300 mm

| Alumiini | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| tikas | 4201021 | 300x1600 | 64 |
| tikas | 4201039 | 300x1800 | 64 |
| tikas | 4201046 | 300x2000 | 66 |
| **Alumiini** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| ritilähylly | 4201053 | 300x600 | 38 |
| ritilähylly | 4201065 | 300x800 | 45 |
| ritilähylly | 4201072 | 300x900 | 49 |
| ritilähylly | 4201086 | 300x1000 | 53 |
| ritilähylly | 4201093 | 300x1200 | 66 |
| ritilähylly | 4201103 | 300x1400 | 72 |
| ritilähylly | 4201108 | 300x1500 | 76 |
| **Alumiini** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| levyhylly | 4201115 | 300x600 | 34 |
| levyhylly | 4201122 | 300x800 | 40 |
| levyhylly | 4201129 | 300x900 | 44 |
| levyhylly | 4201136 | 300x1000 | 45 |
| levyhylly | 4201144 | 300x1200 | 54 |
| levyhylly | 4201151 | 300x1400 | 59 |
| levyhylly | 4201158 | 300x1500 | 82 |
| **Alumiini** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| tukiristikko | 4201484 | | 52 |
| kulmaliitin | 4202495 | | 7 |

| Ruostumaton teräs | Koodi | Mitat mm | alv 0% |
|---|---|---|---|
| tikas | 4202978 | 300x1600 | 103 |
| tikas | 4202985 | 300x1800 | 121 |
| tikas | 4202992 | 300x2000 | 116 |
| **Ruostumaton teräs** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| ritilähylly | 4202745 | 300x600 | 44 |
| ritilähylly | 4202752 | 300x800 | 47 |
| ritilähylly | 4202777 | 300x900 | 56 |
| ritilähylly | 4202784 | 300x1000 | 61 |
| ritilähylly | 4202791 | 300x1200 | 69 |
| ritilähylly | 4202801 | 300x1400 | 84 |
| ritilähylly | 4202819 | 300x1500 | 82 |
| **Ruostumaton teräs** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| levyhylly | 4202826 | 300x600 | 40 |
| levyhylly | 4202833 | 300x800 | 49 |
| levyhylly | 4202858 | 300x900 | 55 |
| levyhylly | 4202865 | 300x1000 | 60 |
| levyhylly | 4202872 | 300x1200 | 69 |
| levyhylly | 4202897 | 300x1400 | 74 |
| levyhylly | 4202907 | 300x1500 | 90 |
| **Ruostumaton teräs** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| tukiristikko | 4202463 | | 45 |
| kulmaliitin | 4202495 | | 7 |

# METOS-LATTIAHYLLYT

| | 400 mm | | | 500 mm | | | 600 mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Alumiini** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| tikas | 4201029 | 400x1600 | 67 | 4201269 | 500x1600 | 70 | 4201695 | 600x1600 | 77 |
| tikas | 4201036 | 400x1800 | 66 | 4201276 | 500x1800 | 71 | 4201685 | 600x1800 | 78 |
| tikas | 4201043 | 400x2000 | 68 | 4201283 | 500x2000 | 71 | 4201697 | 600x2000 | 84 |
| **Alumiini** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| ritilähylly | 4201068 | 400x600 | 43 | 4201318 | 500x600 | 47 | 4201847 | 600x600 | 55 |
| ritilähylly | 4201075 | 400x800 | 49 | 4201325 | 500x800 | 53 | 4201692 | 600x800 | 59 |
| ritilähylly | 4201082 | 400x900 | 52 | 4201332 | 500x900 | 59 | 4201854 | 600x900 | 66 |
| ritilähylly | 4201117 | 400x1000 | 59 | 4201357 | 500x1000 | 65 | 4201861 | 600x1000 | 72 |
| ritilähylly | 4201124 | 400x1200 | 70 | 4201364 | 500x1200 | 76 | 4201879 | 600x1200 | 86 |
| ritilähylly | 4201131 | 400x1400 | 80 | 4201371 | 500x1400 | 88 | 4201886 | 600x1400 | 98 |
| ritilähylly | 4201149 | 400x1500 | 88 | 4201389 | 500x1500 | 96 | 4201702 | 600x1500 | 108 |
| **Alumiini** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| levyhylly | 4201156 | 400x600 | 40 | 4201396 | 500x600 | 46 | 4201893 | 600x600 | 54 |
| levyhylly | 4201163 | 400x800 | 43 | 4201406 | 500x800 | 49 | 4201727 | 600x800 | 56 |
| levyhylly | 4201188 | 400x900 | 50 | 4201413 | 500x900 | 54 | 4201734 | 600x900 | 62 |
| levyhylly | 4201195 | 400x1000 | 54 | 4201438 | 500x1000 | 57 | 4201741 | 600x1000 | 67 |
| levyhylly | 4201205 | 400x1200 | 61 | 4201445 | 500x1200 | 87 | 4201759 | 600x1200 | 98 |
| levyhylly | 4201212 | 400x1400 | 67 | 4201452 | 500x1400 | 98 | 4201766 | 600x1400 | 110 |
| levyhylly | 4201237 | 400x1500 | 91 | 4201477 | 500x1500 | 102 | 4201773 | 600x1500 | 116 |
| **Alumiini** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| tukiristikko | 4201484 | | 52 | 4201484 | | 52 | 4201484 | | 52 |
| kulmaliitin | 4202495 | | 7 | 4202495 | | 7 | 4202495 | | 7 |
| **Muovi** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| muoviritilähylly | 4201519 | 400x600 | 27 | 4201607 | 500x600 | 30 | 4201903 | 600x600 | 36 |
| muoviritilähylly | 4201526 | 400x800 | 38 | 4201614 | 500x800 | 41 | 4201928 | 600x800 | 42 |
| muoviritilähylly | 4201533 | 400x900 | 40 | 4201621 | 500x900 | 45 | 4201935 | 600x900 | 47 |
| muoviritilähylly | 4201558 | 400x1000 | 44 | 4201639 | 500x1000 | 50 | 4201942 | 600x1000 | 53 |
| muoviritilähylly | 4201565 | 400x1200 | 51 | 4201646 | 500x1200 | 53 | 4201967 | 600x1200 | 63 |
| muoviritilähylly | 4201572 | 400x1400 | 57 | 4201653 | 500x1400 | 63 | 4201974 | 600x1400 | 67 |
| muoviritilähylly | 4201597 | 400x1500 | 63 | 4201678 | 500x1500 | 66 | 4201981 | 600x1500 | 76 |
| **Kulmaliitos** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| muoviritilälle | 4201798 | | 8 | 4201798 | | 8 | 4201798 | | 8 |
| | | | | | | | | | |
| **Ruostumaton teräs** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| tikas | 4202022 | 400x1600 | 104 | 4202255 | 500x1600 | 101 | 4202921 | 600x1600 | 110 |
| tikas | 4202047 | 400x1800 | 126 | 4202262 | 500x1800 | 137 | 4202551 | 600x1800 | 142 |
| tikas | 4202054 | 400x2000 | 142 | 4202287 | 500x2000 | 142 | 4202939 | 600x2000 | 142 |
| **Ruostumaton teräs** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| ritilähylly | 4202061 | 400x600 | 51 | 4202294 | 500x600 | 61 | 4202569 | 600x600 | 71 |
| ritilähylly | 4202079 | 400x800 | 56 | 4202986 | 500x800 | 50 | 4202717 | 600x800 | 76 |
| ritilähylly | 4202086 | 400x900 | 63 | 4202987 | 500x900 | 56 | 4202718 | 600x900 | 81 |
| ritilähylly | 4202093 | 400x1000 | 70 | 4202988 | 500x1000 | 59 | 4202719 | 600x1000 | 87 |
| ritilähylly | 4202103 | 400x1200 | 79 | 4202989 | 500x1200 | 70 | 4202720 | 600x1200 | 89 |
| ritilähylly | 4202128 | 400x1400 | 89 | 4202990 | 500x1400 | 81 | 4202721 | 600x1400 | 126 |
| ritilähylly | 4202135 | 400x1500 | 97 | 4202368 | 500x1500 | 110 | 4202657 | 600x1500 | 131 |
| **Ruostumaton teräs** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| levyhylly | 4202142 | 400x600 | 50 | 4202375 | 500x600 | 54 | 4202664 | 600x600 | 68 |
| levyhylly | 4202167 | 400x800 | 55 | 4202993 | 500x800 | 48 | 4202722 | 600x800 | 72 |
| levyhylly | 4202174 | 400x900 | 61 | 4202994 | 500x900 | 51 | 4202723 | 600x900 | 78 |
| levyhylly | 4202181 | 400x1000 | 66 | 4202998 | 500x1000 | 56 | 4202724 | 600x1000 | 82 |
| levyhylly | 4202199 | 400x1200 | 82 | 4202995 | 500x1200 | 70 | 4202725 | 600x1200 | 110 |
| levyhylly | 4202209 | 400x1400 | 88 | 4202996 | 500x1400 | 84 | 4202726 | 600x1400 | 126 |
| levyhylly | 4202216 | 400x1500 | 98 | 4202456 | 500x1500 | 121 | 4202738 | 600x1500 | 131 |
| **Ruostumaton teräs** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** | **Koodi** | **Mitat mm** | **alv 0%** |
| tukiristikko | 4202463 | | 45 | 4202463 | | 45 | 4202463 | | 45 |
| kulmaliitin | 4202495 | | 7 | 4202495 | | 7 | 4202495 | | 7 |

# METOS EASY RIDER -SIIRTOHYLLYJÄRJESTELMÄ

**Metos Easy Rider -siirtohyllyjärjestelmällä** voidaan tehostaa tilankäyttöä kuiva-aine-, kylmä- tai pakastevarastossa. Kaikki edellisen aukeaman Metos-lattiahyllyt voidaan sijoittaa Easy Rider -kiskoille ja vähentää käytävien tarvetta. Säilytystila jopa kaksinkertaistuu ja kallis varastotilan laajennus voikin olla tarpeeton.

Yhden rullarivistön rakentamiseen tarvitaan hyllykköjen lisäksi kaksi määrämittaista kiskoa, pysäyttimet sekä kaksi rulla-alustaa ja yksi ristituki kiskoille sijoitettavaa hyllykköä kohden.

Hyllykköjä voidaan lisätä vierekkäin kolme metriä leveäksi hyllyriviksi, jonka hyllysyvyys voi olla 600, 800 ja 1000 mm. Easy Rider 80 -rulla-alustaan sijoitetaan kaksi 400 mm syvää hyllyä ja Easy Rider 100 -rulla-alustaan kaksi 500 mm syvää hyllyä. Kiskon pituus on enint. 4 m, tarvittaessa sitä voidaan jatkaa liitoskappaleen avulla.

| *Metos* | *Koodi* | *alv 0%* |
|---|---|---|
| *Lattiakisko Easy Rider, rst* | *4202520* | *metri 75* |
| *Pysäytin, muovia* | *4202521* | *39* |
| *Rulla-alusta Easy Rider 60 1 x 60 rst* | *4202522* | *362* |
| *Rulla-alusta Easy Rider 80 2 x 40 rst* | *4202524* | *457* |
| *Rulla-alusta Easy Rider 100 2 x 50 rst* | *4202526* | *515* |
| *Ristituki Easy Rider 600 mm rst* | *4202528* | *54* |
| *Ristituki Easy Rider 800-1500 rst* | *4202530* | *54* |



*Easy Rider -siirtohyllyt liikkuvat kätevästi kiskoilla ja säästävät jopa 50% varastotilaa.*





*Kuvassa Metos-lattiahyllyt, joiden syvyys on 600 mm, yhdistettynä Easy Rider 60 -rulla-alustoihin.*

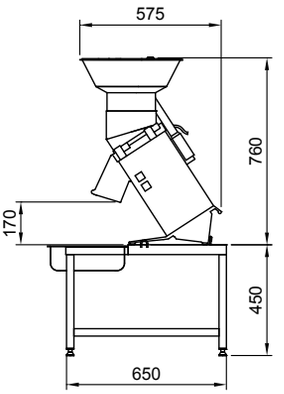
# Asennuskuvat

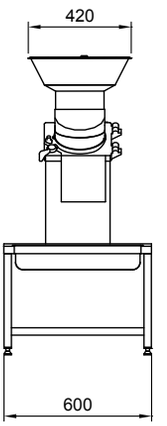
MERKKIEN SELITYS

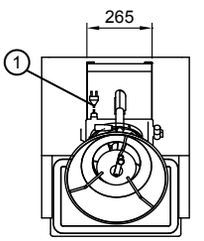
| | |
|---|---|
| 1 | Sähköliitäntä |
| 2 | Kylmävesiliitäntä |
| 3 | Lämminvesiliitäntä |
| 4 | Tyhjennys |
| 5 | Kaasuliitäntä |
| 6 | Höyryliitäntä |
| 7 | Lauhteen poisto |
| 8 | Höyryn poisto kammiosta |
| 9 | Lattia-/ ritiläkaivo |
| 11 | Vaihtoehtoinen sähköliitäntä |
| 12 | Vaihtoehtoinen kylmävesiliitäntä |
| 13 | Vaihtoehtoinen lämminvesiliitäntä |
| 14 | Vaihtoehtoinen tyhjennys |
| 15 | Vaihtoehtoinen kaasuliitäntä |
| 16 | Vaihtoehtoinen höyryliitäntä |
| 17 | Vaihtoehtoinen lauhteen poisto |
| 18 | Vaihtoehtoinen höyryn poisto kammiosta |
| 19 | Vaihtoehtoinen lattia-/ ritiläkaivo |
| 21 | Takaiskuventtiili |
| 22 | Tyhjiöventtiili |
| 23 | Varoventtiili |
| 24 | Päävirtakatkaisija |
| 25 | Sulkuventtiili |
| 26 | Putkitus sähköjohdolle |
| 27 | Sakka-astia |
| 28 | Varattava 2 m sähköjohtoa |
| 29 | Lämpölaite |
| 30 | Huoltotila |
| 33 | Vedensuodatin |
| 41 | Lämmönkestävä poistoputki |
| 42 | Lasku min. 5 % |
| 43 | Paineilma |
| 44 | Pehmennetty vesi |
| 45 | Tietoliikennekaapelointi (HACCP), varattava min. 20 mm putkitus |
| 46 | Ohjauskaapelit kiinteistöön jäähdytys- ja lämmitysohjaukselle. Varattava 2 kpl min. 20 mm putkitusta |
| 47 | Keskuskylmäliitäntä, tulo |
| 48 | Keskuskylmäliitäntä, paluu |
| 49 | BUS-kaapeli |
| 50 | Jäävesi tulo |
| 51 | Jäävesi paluu |
| 52 | Pesuaineliitäntä |
| 53 | Jääpankin ohjauskaapeli |

Päämitat: AxBxC = leveys x syvyys x korkeus

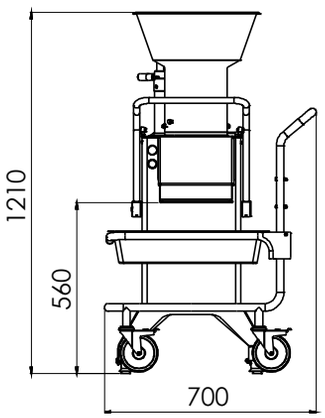
# METOS RG-350

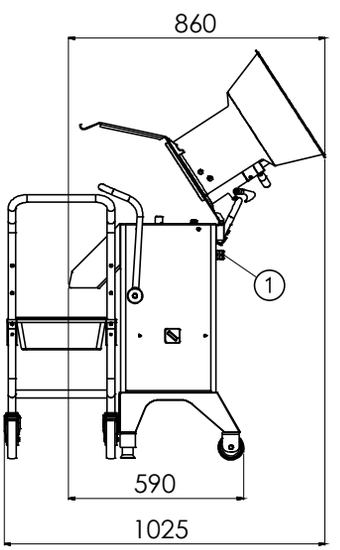


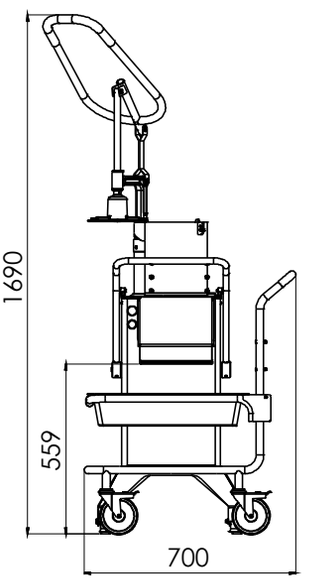



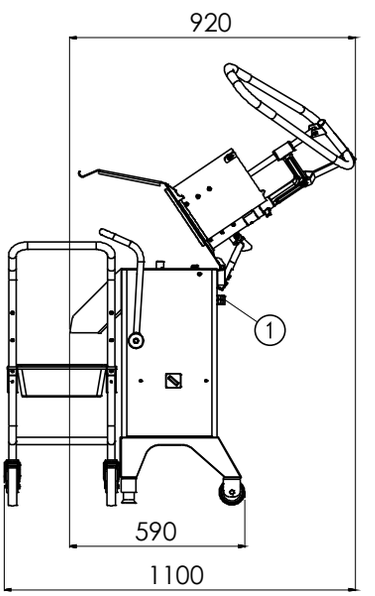



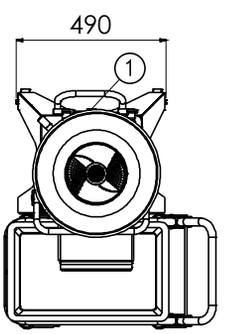

# METOS RG-400i

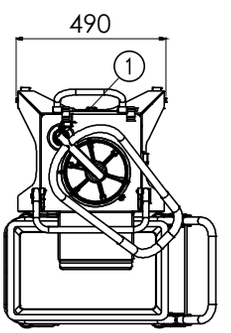


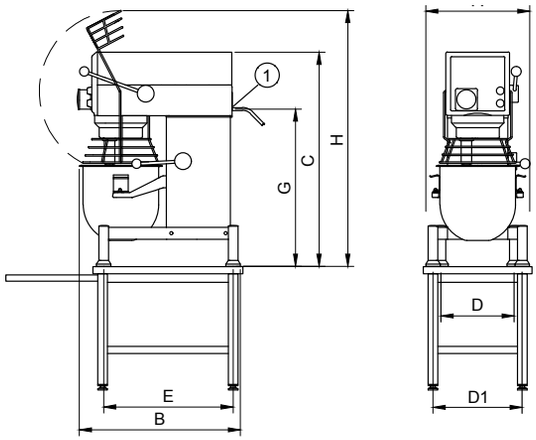



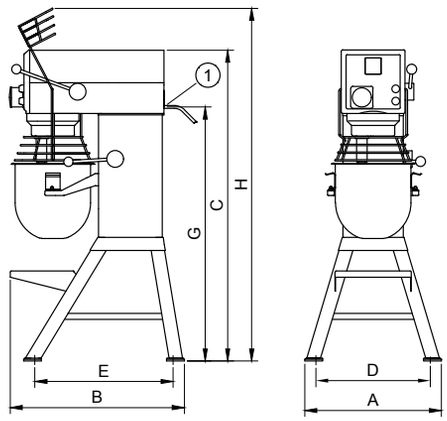



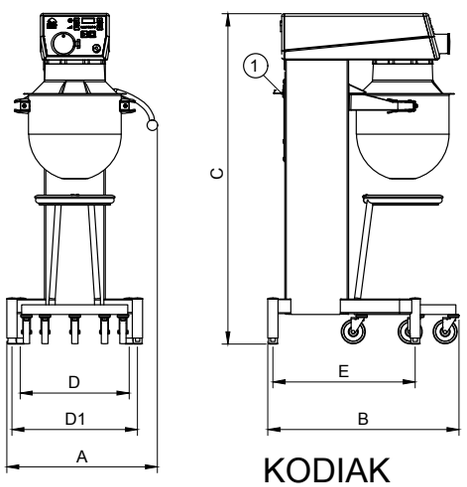
# METOS KARHU



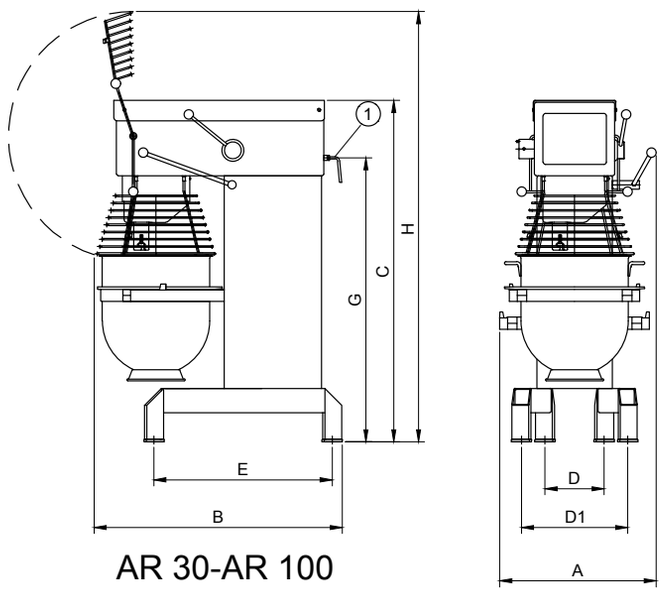

RN 10 TABLE



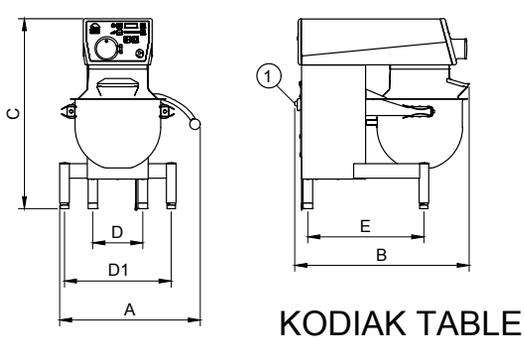

RN 10




KODIAK




AR 30-AR 100

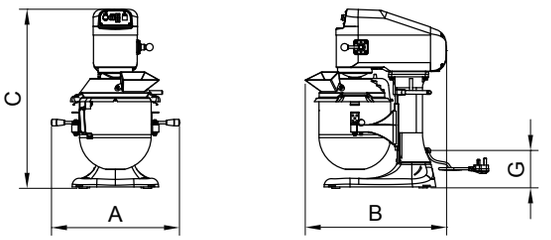



KODIAK TABLE

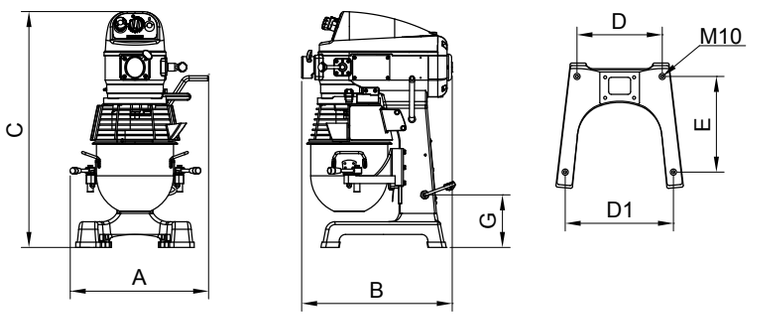
| | A | B | C | D | D1 | E | G | H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RN 10 TABLE | 369 | 592 | 639 | 235 | 329 | 505 | | 869 |
| RN 10 | 548 | 606 | 1180 | 479 | 479 | 518 | | 1495 |
| AR 30 | 520 | 910 | 1210 | 230 | 380 | 653 | 1015 | 1500 |
| AR 40 | 535 | 910 | 1210 | 230 | 380 | 653 | 1015 | 1500 |
| AR 60 | 648 | 1028 | 1413 | 245 | 440 | 739 | 1175 | 1780 |
| AR 80 | 654 | 1150 | 1470 | 245 | 550 | 826 | 1154 | 1899 |
| AR 100 | 691 | 1171 | 1593 | 243 | 570 | 824 | 1277 | 2021 |
| KODIAK 30 | 623 | 792 | 1367 | 450 | 520 | 589 | | |
| KODIAK 20 | 631 | 780 | 1294 | 438 | 539 | 581 | | |
| KODIAK 20 TABLE | 582 | 722 | 786 | 207 | 442 | 480 | | |

# METOS SPAR

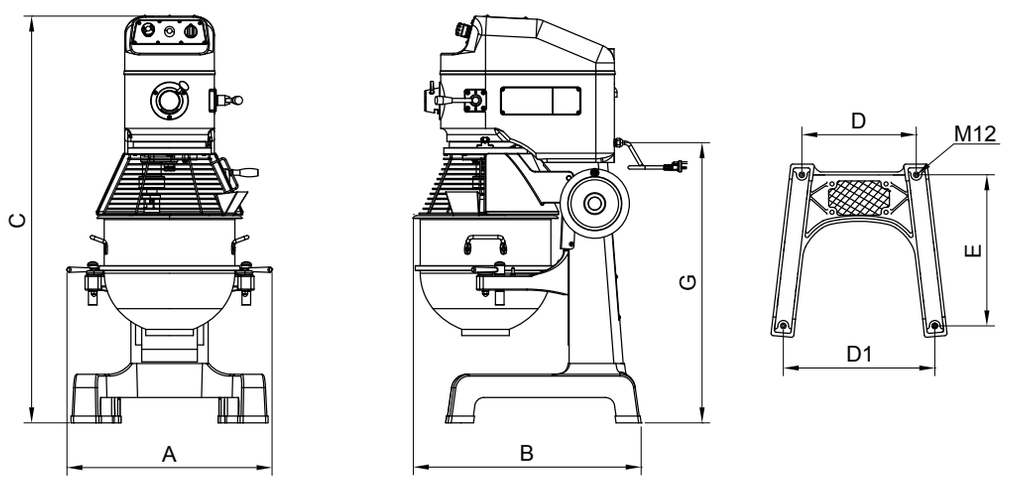
SP502/SP800




SP-100/SP-200

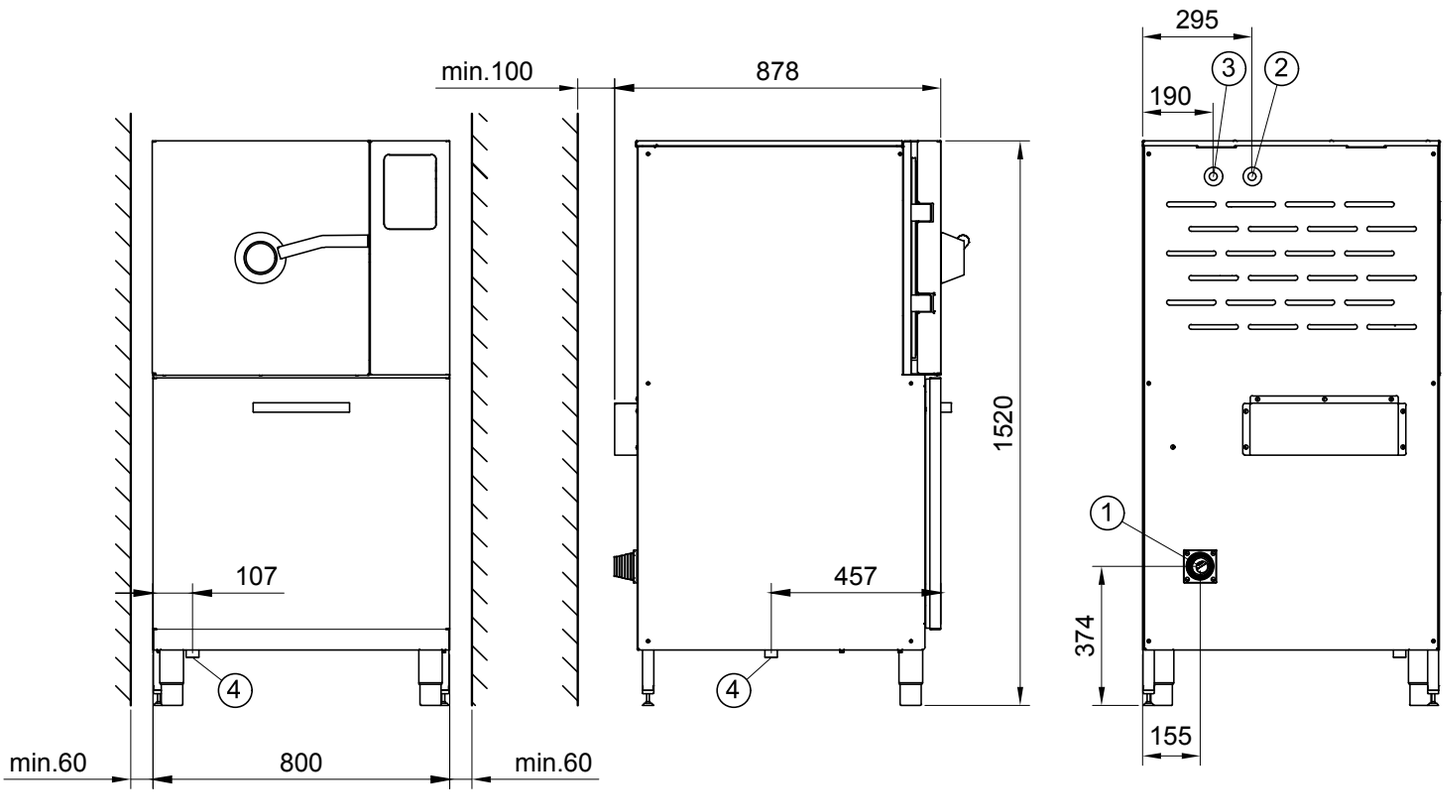



SP-30 - SP80




| Metos | A | B | C | D | D1 | E | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SP-502A-B | 392 | 388 | 434 | 140 | 136 | 250 | 60 |
| SP-800A-B | 414 | 455 | 580 | 192 | 208 | 282 | 121 |
| SP-100A | 448 | 490 | 765 | 236 | 301 | 346 | 170 |
| SP-200A | 550 | 515 | 871 | 242 | 341 | 353 | 217 |
| SP-30HA | 650 | 667 | 1172 | 390 | 496 | 560 | 783 |
| SP-40HA | 665 | 738 | 1315 | 410 | 545 | 575 | 907 |
| SP-60HA | 775 | 770 | 1308 | 410 | 545 | 575 | 899 |
| SP-A80HI | 788 | 1088 | 1559 | 440 | 665 | 804 | 1171 |
| SP-B80HI | 788 | 1088 | 1559 | 440 | 665 | 804 | 1171 |

# METOS MARVEL

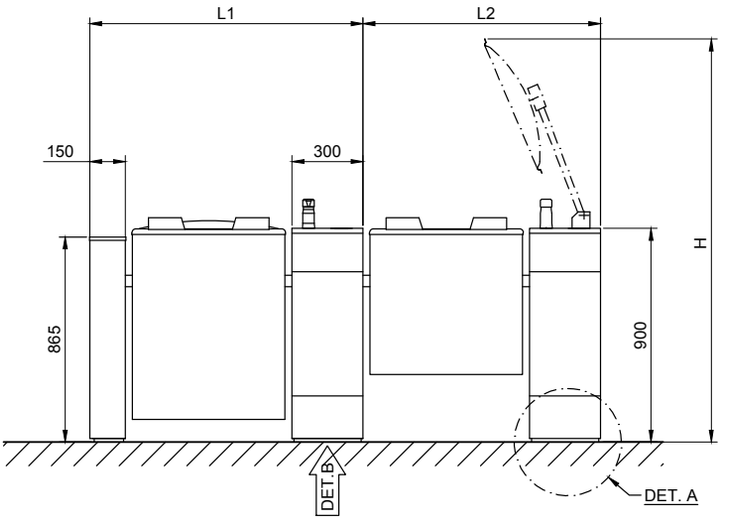


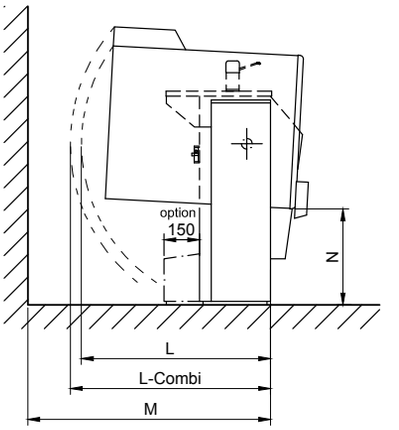

② G 1/2" external thread

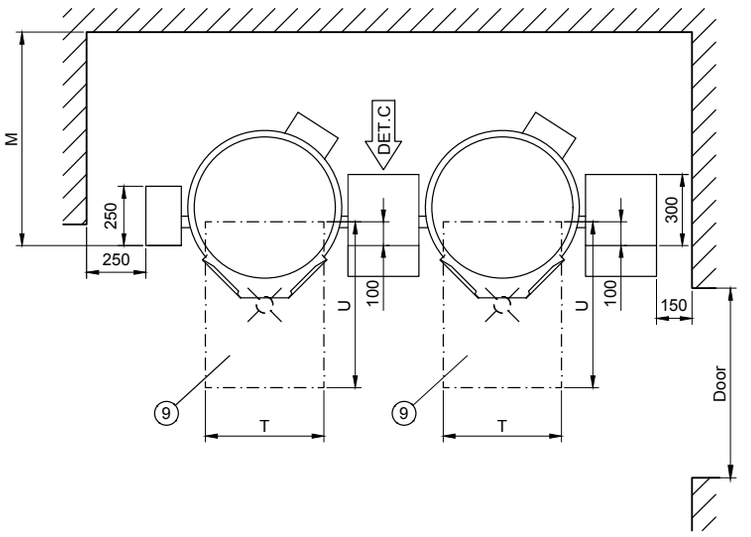
③ G 1/2" external thread

④ G 1" external thread

# METOS CULINO & VIKING 40-100E

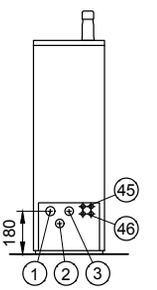


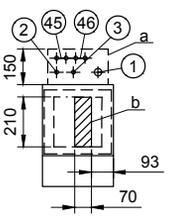




## Connection options

DET. C
Connections from rear




DET.B
Connections from the floor
150E, 200E
a) behind the pillar
b) area inside the pillar

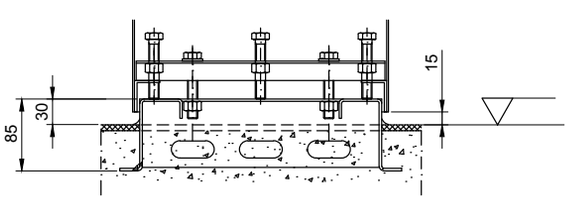



(2) R 1/2"
(3) R 3/8"
(45) option
(46) option

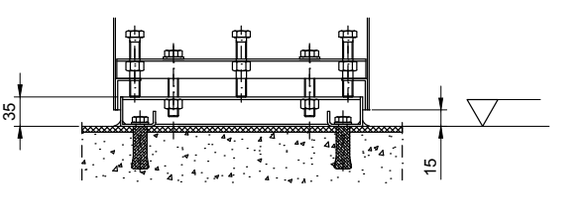
| Culino & Viking | L1 | L2 | H | L -Combi | L | M | N | U | T | Door |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 40E | 1047 | 897 | 1710 | 730 | 630 | 900 | 455 | 800 | 400 | 730 |
| 60E | 1047 | 897 | 1710 | 820 | 630 | 1040 | 455 | 800 | 400 | 730 |
| 80E | 1154 | 1004 | 1800 | 850 | 710 | 1080 | 405 | 800 | 500 | 785 |
| 100E | 1154 | 1004 | 1800 | 850 | 710 | 1080 | 405 | 800 | 500 | 785 |

## DET. A

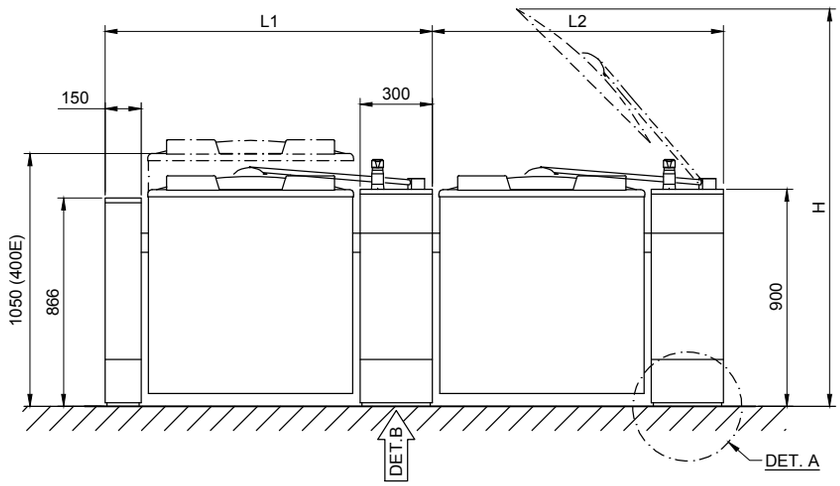
Installation on subsurface frames casted into the floor.

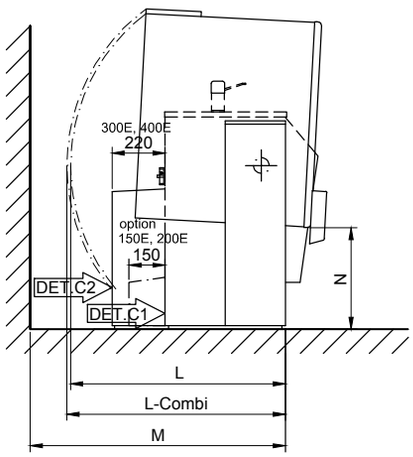


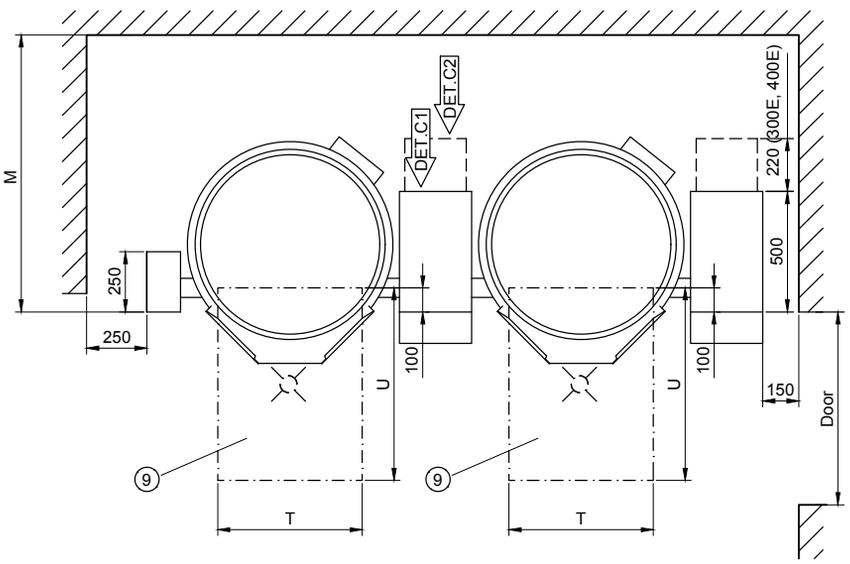

Installation on surface installation frames.



# METOS CULINO & VIKING 150-400E



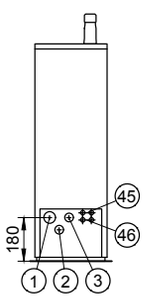



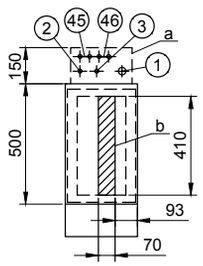

2 R 1/2"
3 R 3/8"
45 option
46 option

## Connection options

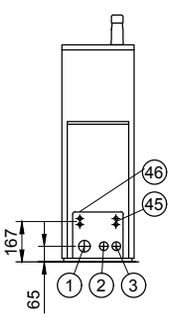
DET.C1
Connections from rear
150E, 200E



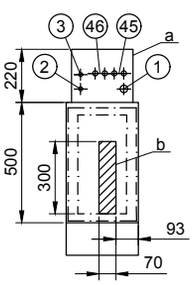

DET.B
Connections from the floor
150E, 200E
a) behind the pillar
b) area inside the pillar




DET.C2
Connections from rear
300E, 400E



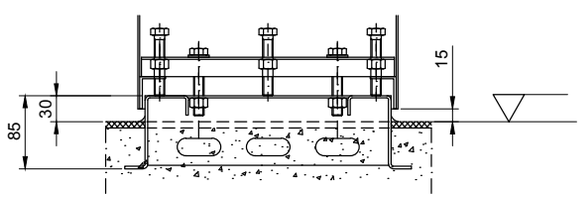

DET.B
Connections from floor
300E,400E
a) behind the pillar
b) area inside the pillar



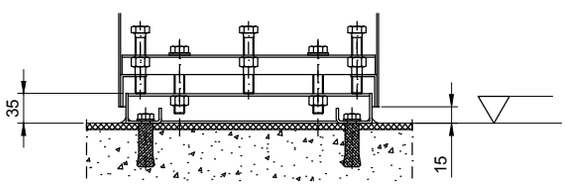

| Culino & Viking | L1 | L2 | H | L - Combi | L | M | N | U | T | Door |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 150E | 1360 | 1210 | 1980 | 910 | 895 | 1010 | 420 | 800 | 600 | 945 |
| 200E | 1360 | 1210 | 1980 | 980 | 895 | 1130 | 420 | 800 | 600 | 945 |
| 300E | 1560 | 1410 | 2100 | 1135 | 1135 | 1190 | 450 | 1200 | 600 | 1165 |
| 400E | 1560 | 1410 | 2235 | 1135 | 1135 | 1190 | 440 | 1200 | 600 | 1165 |

## DET. A

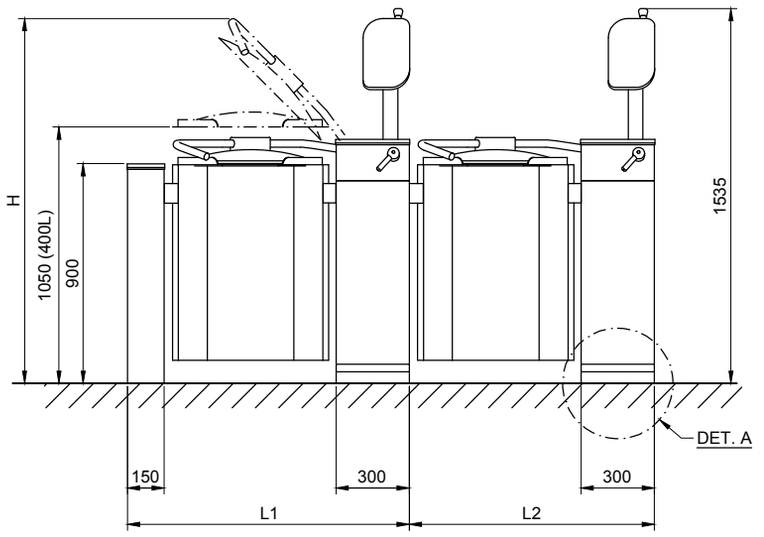
Installation on subsurface frames casted into the floor.

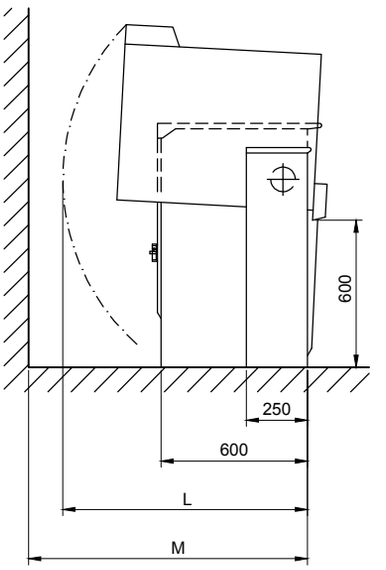


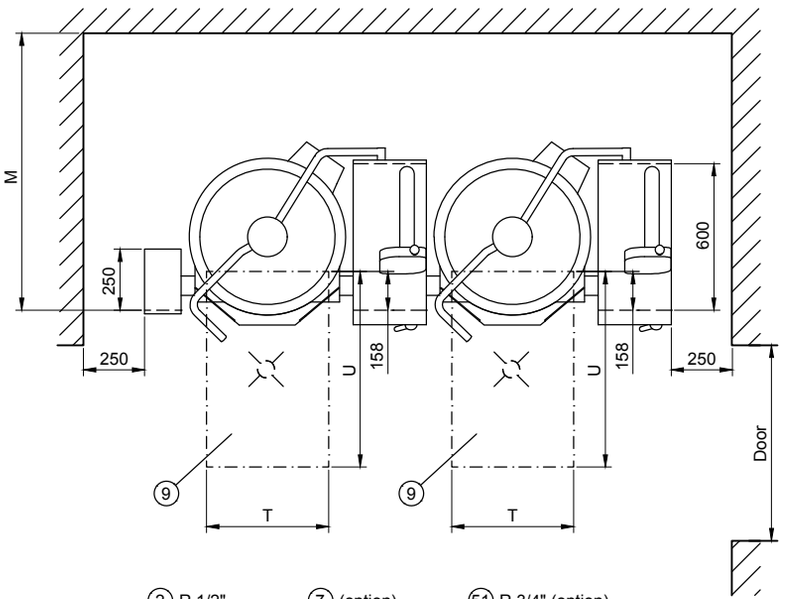

Installation on surface installation frames.



# METOS PROVENO



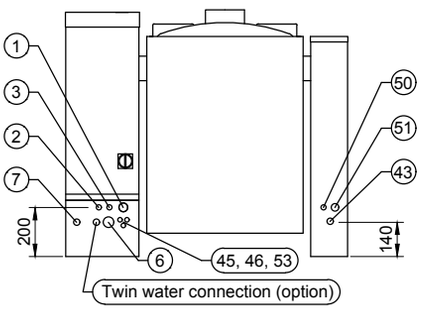



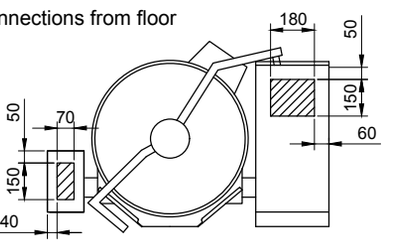

② R 1/2"
③ R 1/2"
⑥ (option)
⑦ (option)
⑤⓪ R 1/2" (option)
⑤① R 3/4" (option)
④③ R 1/2" (option)

## Connection options

Connections from rear



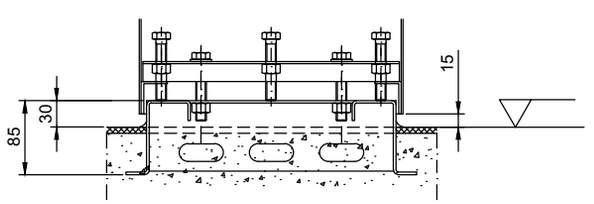

Connections from floor



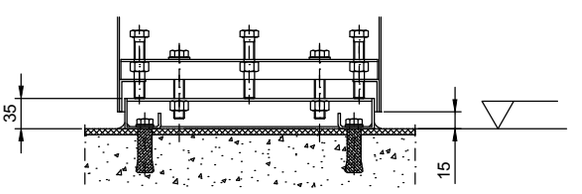

| Proveno 3G | L1 | L2 | H | L | M | U | T | Door |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 40E | 1047 | 897 | 1740 | 870 | 1055 | 800 | 400 | 800 |
| 60E | 1047 | 897 | 1740 | 955 | 1180 | 800 | 400 | 800 |
| 80E | 1154 | 1004 | 1745 | 1010 | 1235 | 800 | 500 | 800 |
| 100E | 1154 | 1004 | 1745 | 1010 | 1235 | 800 | 500 | 800 |
| 150E | 1360 | 1210 | 1945 | 1075 | 1170 | 800 | 600 | 1000 |
| 200E | 1360 | 1210 | 1945 | 1155 | 1285 | 800 | 600 | 1000 |
| 300E | 1560 | 1410 | 2110 | 1280 | 1320 | 1000 | 600 | 1200 |
| 400E | 1560 | 1410 | 2080 | 1280 | 1320 | 1200 | 600 | 1200 |

## DET. A

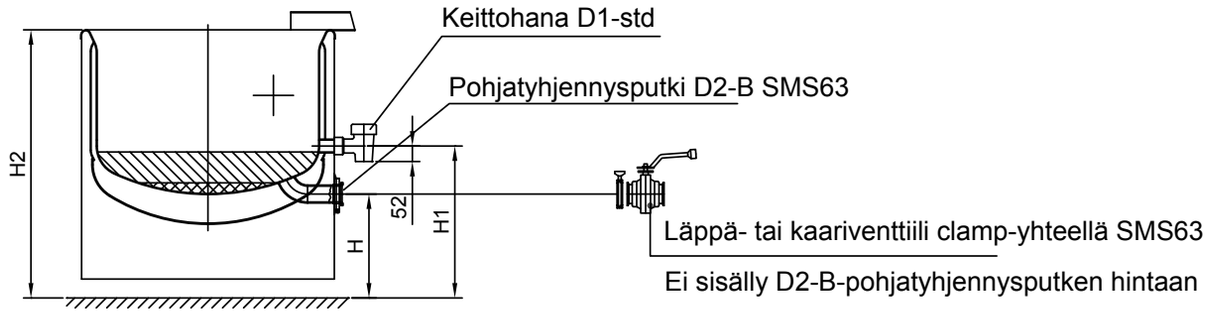
Installation on subsurface frames casted into the floor.

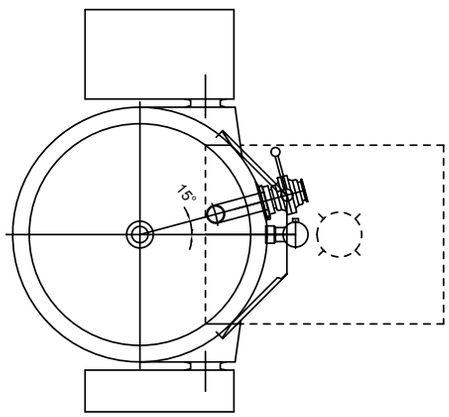



Installation on surface installation frames.



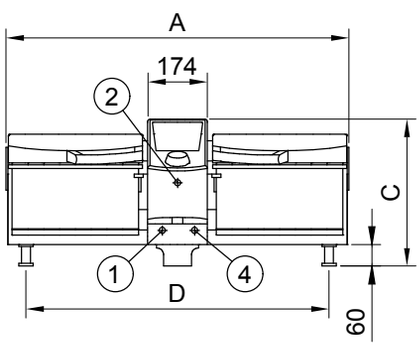
# PADAN POHJATYHJENNYSVENTTIILI

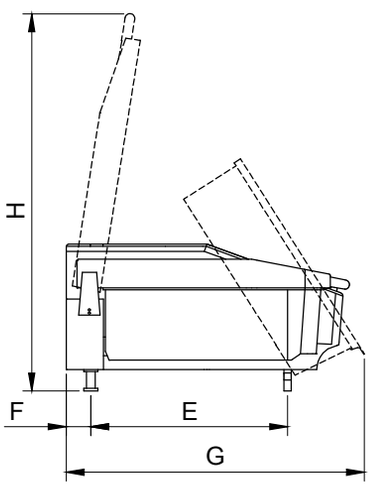


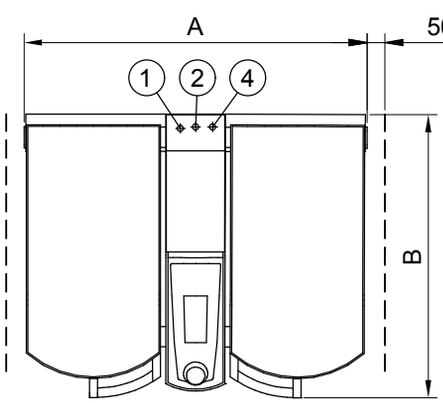




| PATA | H mm | H1 mm | H2 mm |
|---|---|---|---|
| 40 | | 700 | 900 |
| 60 | | 575 | 900 |
| 80 | 485 | 590 | 900 |
| 100 | 405 | 510 | 900 |
| 150 | 465 | 625 | 900 |
| 200 | 350 | 510 | 900 |
| 300 | 360 | 550 | 900 |
| 400 | 370 | 560 | 1050 |

# METOS VARIOCOOKING CENTER 112T & 112L



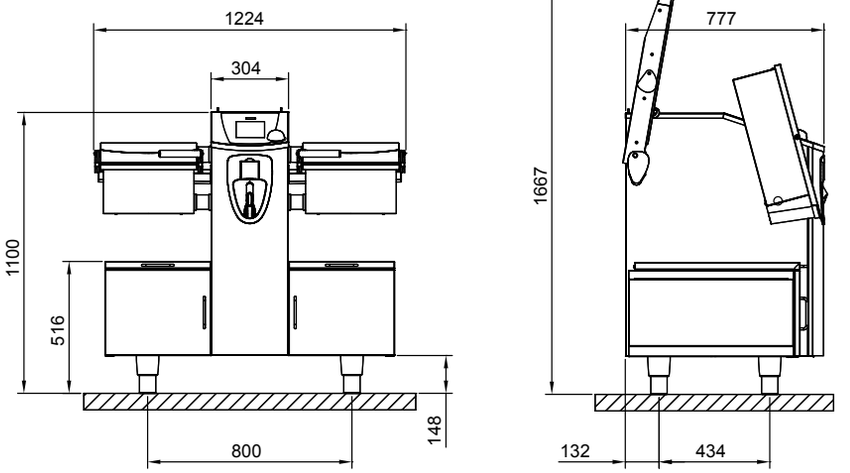



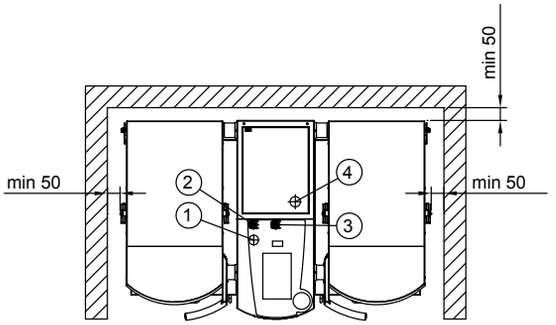

(2) 3/4", 150-600 kPa

(4) DN 40

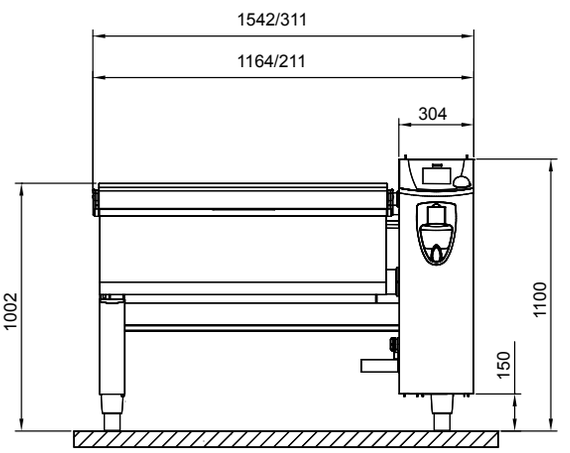
| Metos | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VCC 112T | 962 | 801 | 412 | 850 | 552 | 69 | 818 | 1043 |
| VCC 112L | 1102 | 908 | 428 | 990 | 665 | 64 | 936 | 1148 |

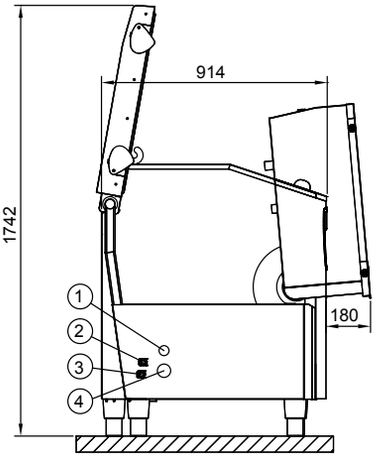
# METOS VARIOCOOKING CENTER

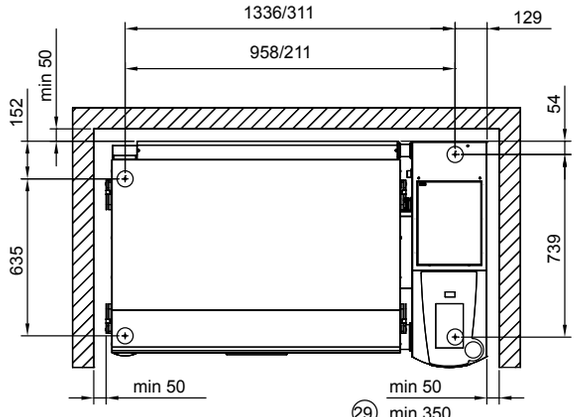



② 3/4", 300 kPa
③ 3/4", 300 kPa (option)
④ DN 40



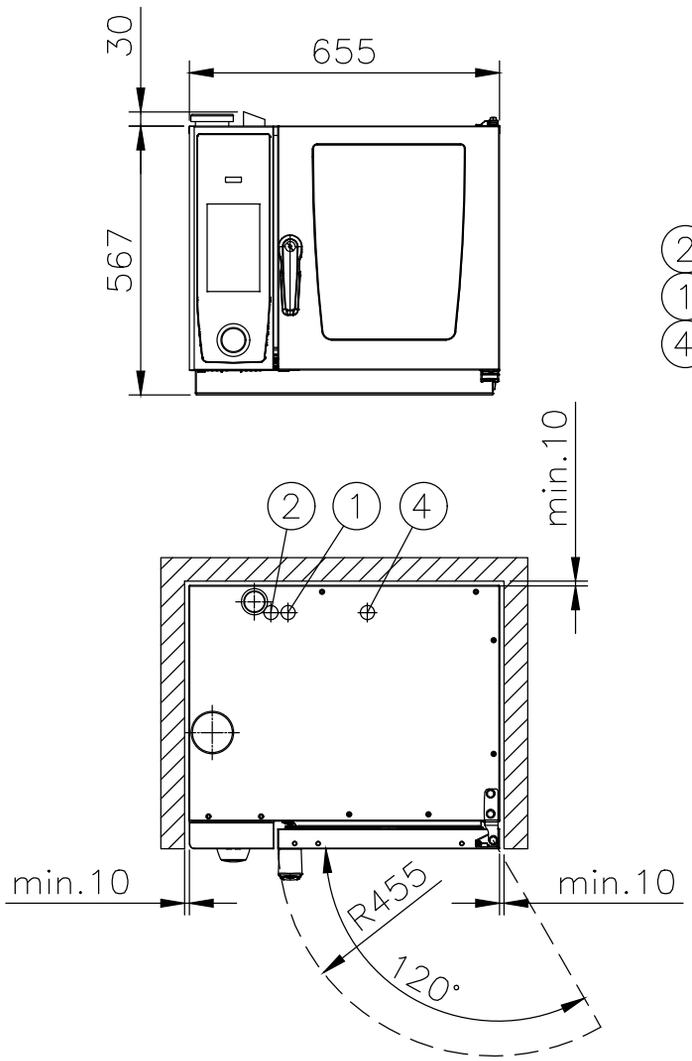




② 3/4", 300 kPa
③ 3/4", 300 kPa (option)
④ DN 50

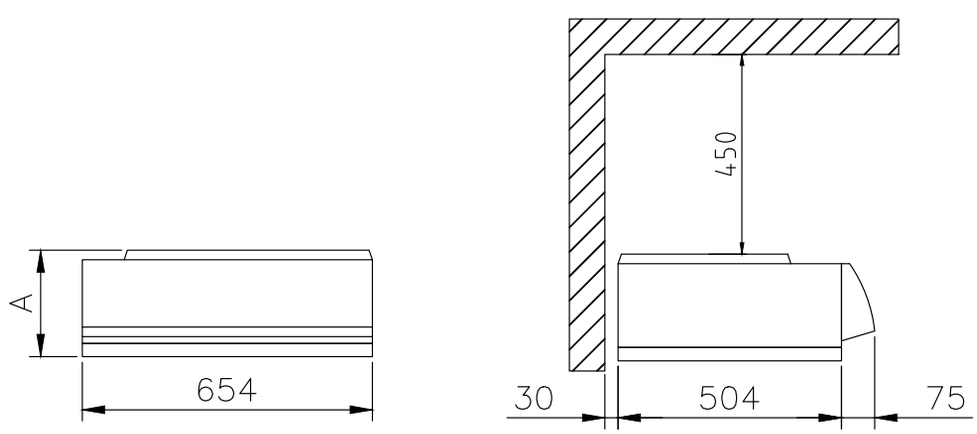
㉙ min 350
㉚ min 500 Recommended

# METOS SELFCOOKINGCENTER XS / COMBIMASTER PLUS XS



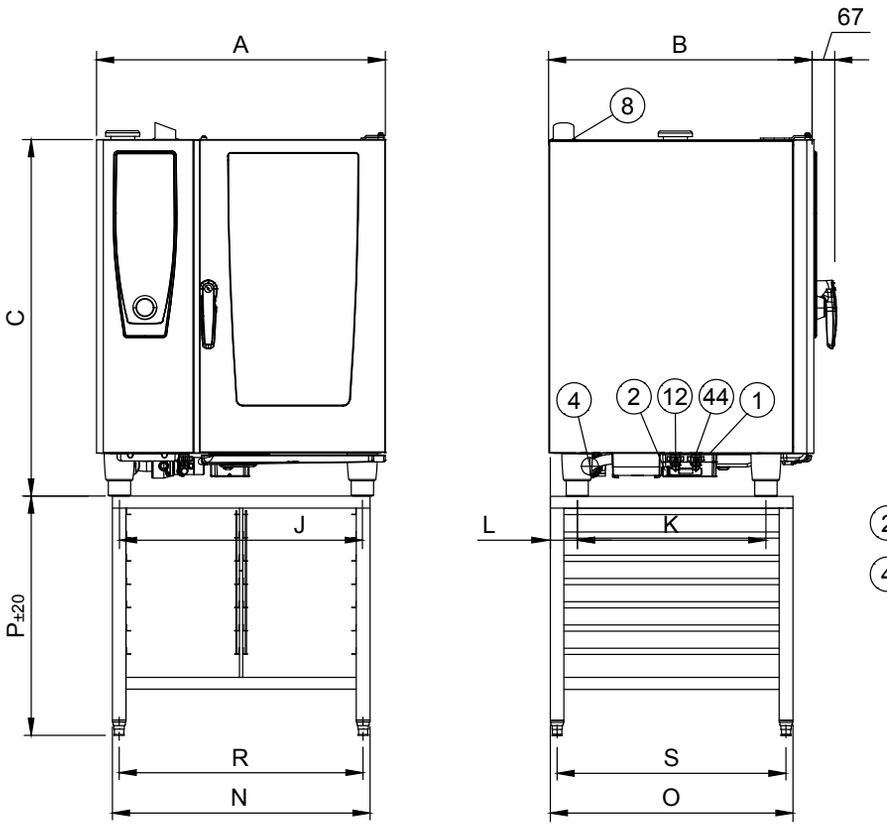

② 3/4", 300 kPa
④ DN 40 ㊷

# METOS ULTRAVENT XS



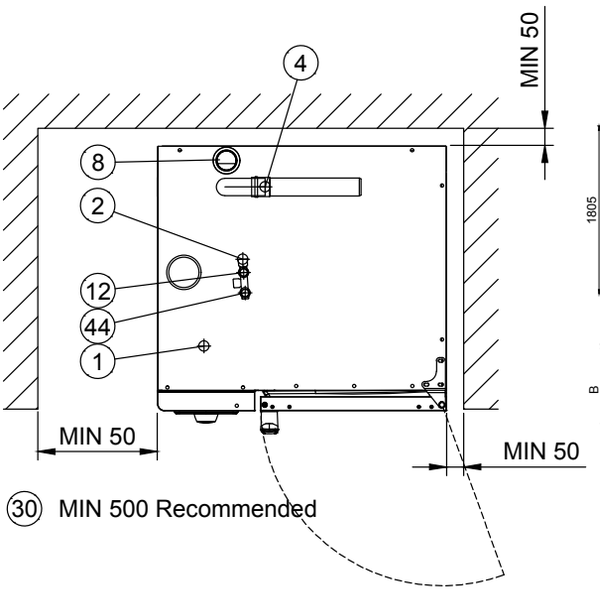

| Metos | A |
|---|---|
| UltraVent XS 6 2/3 | 240 |
| UltraVent Plus XS 6 2/3 | 329 |

# METOS SELFCOOKINGCENTER / COMBIMASTER PLUS

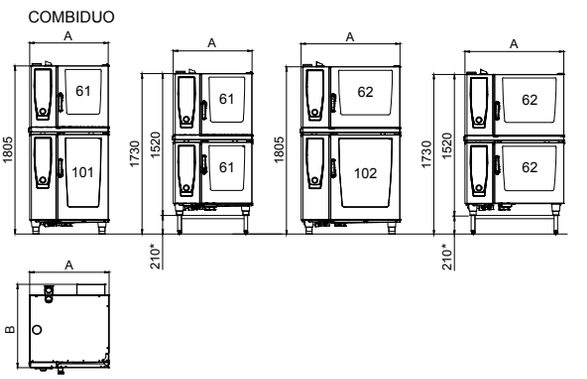



2 3/4", 300 kPa

4 DN 50 42




30 MIN 500 Recommended

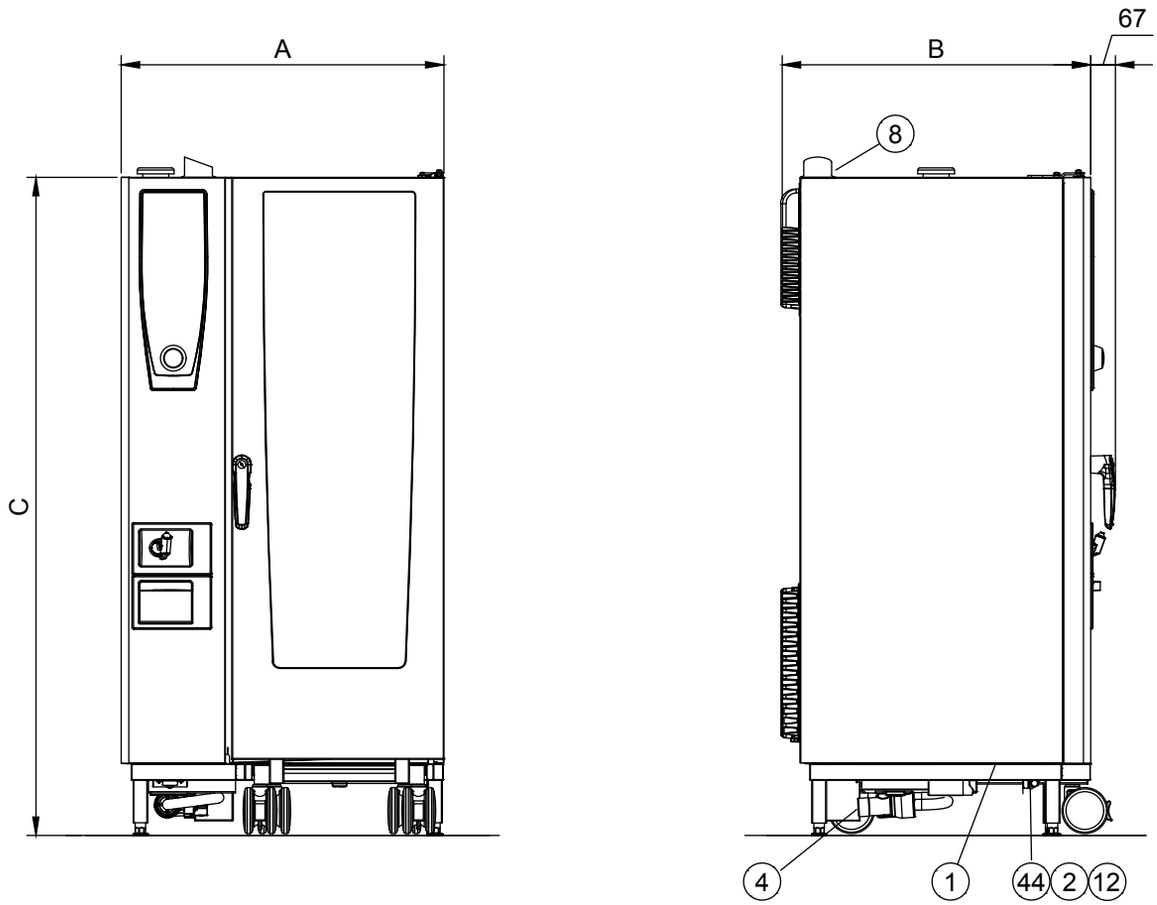


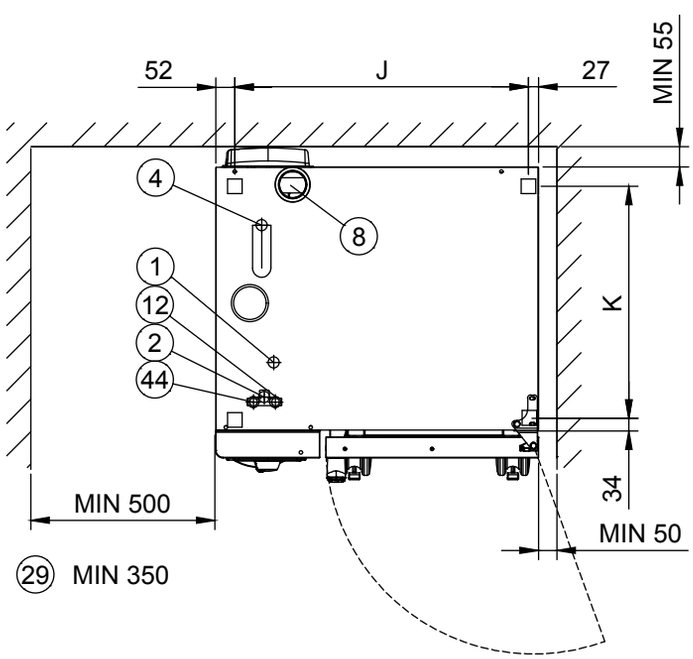

| Metos | A | B | |
|---|---|---|---|
| SCC / CMP 61+61 | 847 | 932 | Stand RS-Combiduo recommended* |
| SCC / CMP 61+101 | 847 | 932 | |
| SCC / CMP 62+62 | 1069 | 1135 | Stand RS-Combiduo recommended* |
| SCC / CMP 62+102 | 1069 | 1135 | |

| Metos | A | B | C | J | K | L |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SCC / CMP 61 | 847 | 776 | 782 | 711 | 552 | 83 |
| SCC / CMP 101 | 847 | 776 | 1042 | 711 | 552 | 83 |
| SCC / CMP 62 | 1069 | 976 | 782 | 893 | 764 | 75 |
| SCC / CMP 102 | 1069 | 976 | 1042 | 893 | 764 | 75 |

| Metos Stand | N | O | P | R | S |
|---|---|---|---|---|---|
| RS-1 / 61-101 | 760 | 710 | 675 | 720 | 670 |
| RS-14 / 61-101 | 760 | 710 | 675 | 720 | 670 |
| RS-COMBIDUO / 61-61 | 760 | 710 | 210 | 720 | 670 |
| RS-1 / 62-102 | 960 | 922 | 675 | 920 | 882 |
| RS-14 / 62-102 | 960 | 922 | 675 | 920 | 882 |
| RS-COMBIDUO / 62-62 | 960 | 922 | 210 | 920 | 882 |

# METOS SELFCOOKINGCENTER / COMBIMASTER PLUS



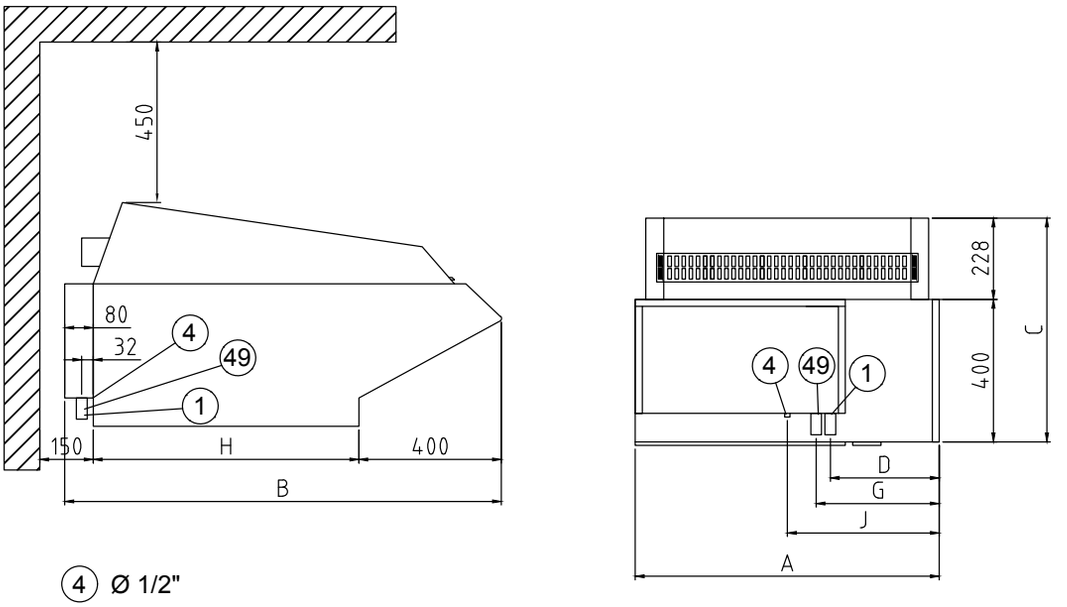




2 3/4", 300 kPa

4 DN 50 42

| Metos | A | B | C | J | K |
|---|---|---|---|---|---|
| SCC / CMP 201 | 879 | 842 | 1782 | 798 | 629 |
| SCC / CMP 202 | 1084 | 1047 | 1782 | 1003 | 829 |

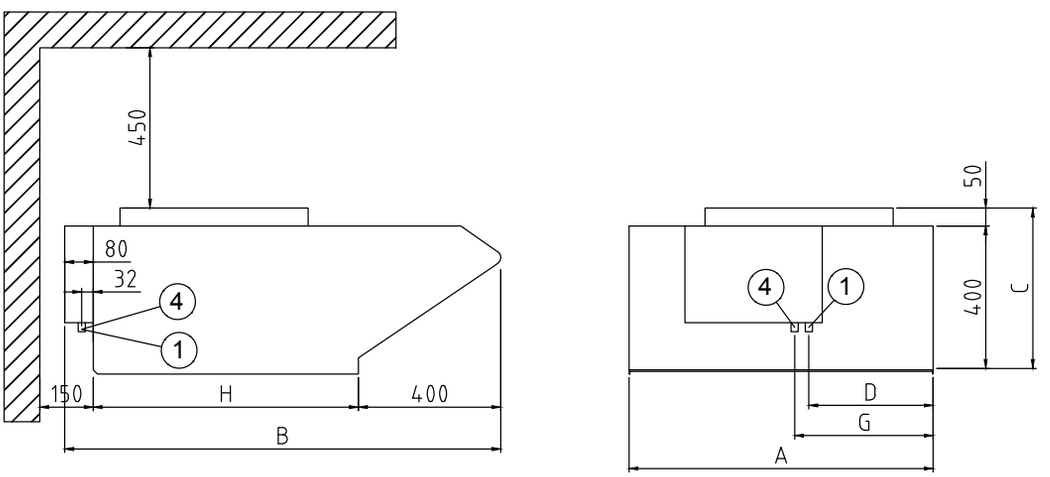
# METOS SELFCOOKINGCENTER & COMBIMASTER PLUS ULTRAVENT PLUS




(4) Ø 1/2"

| Metos | A | B | C | D | G | H | J |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UltraVent Plus 61E/101E | 854 | 1226 | 628 | 306 | 346 | 746 | 427 |
| UltraVent Plus 61E/101E Combi Duo | 854 | 1226 | 628 | 306 | 346 | 746 | 427 |
| UltraVent Plus 62E/102E | 1076 | 1427 | 628 | 528 | 568 | 947 | 538 |
| UltraVent Plus 201E | 886 | 1226 | 628 | 322 | 362 | 746 | 443 |

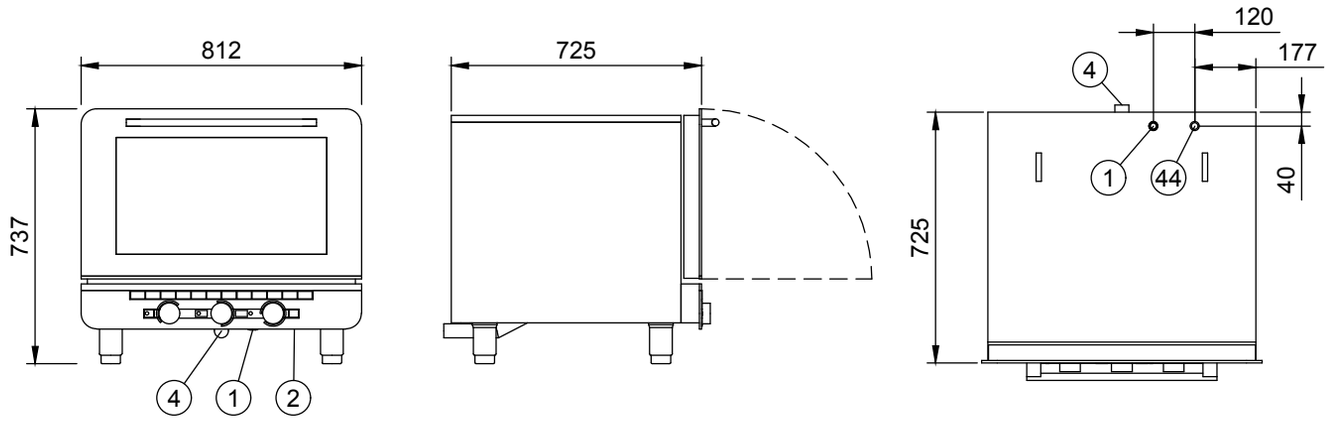
# METOS SELFCOOKINGCENTER & COMBIMASTER PLUS ULTRAVENT




(4) Ø 1/2"

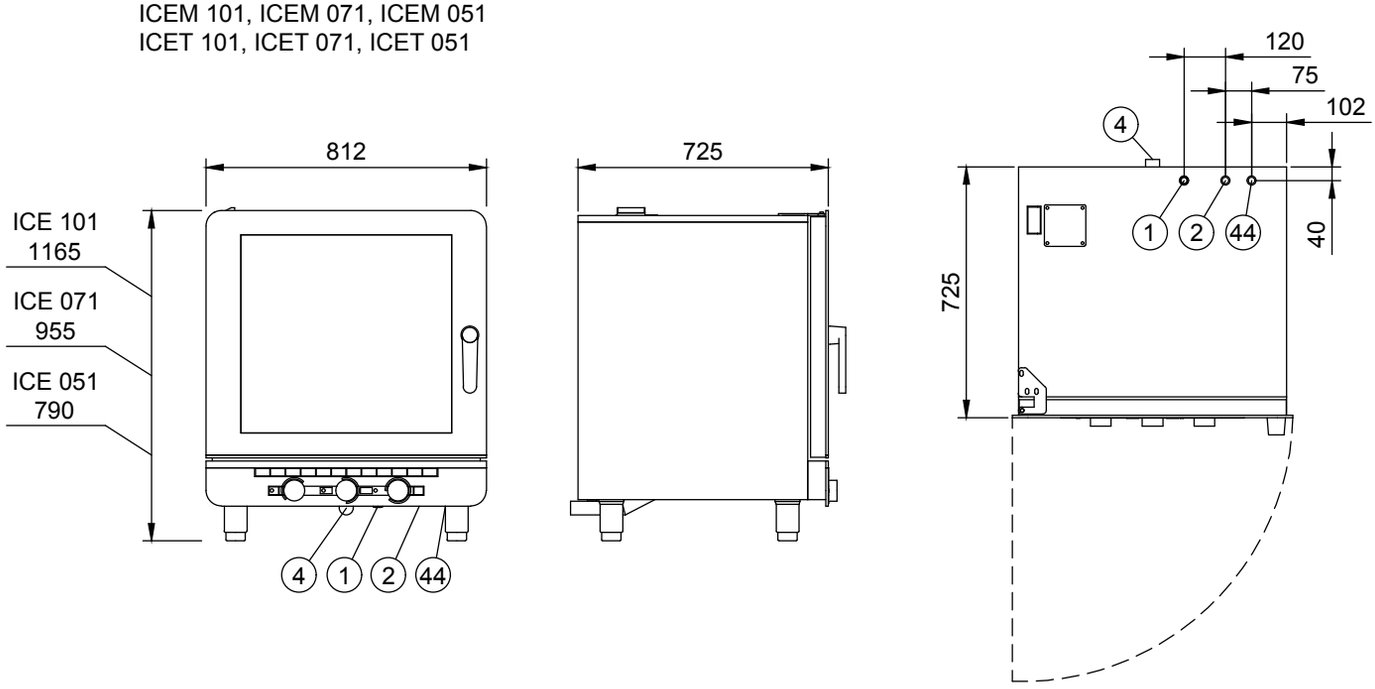
| Metos | A | B | C | D | G | H |
|---|---|---|---|---|---|---|
| UltraVent 61E/101E | 854 | 1226 | 450 | 349 | 389 | 746 |
| UltraVent 61E/101E Combi Duo | 854 | 1226 | 450 | 504 | 544 | 746 |
| UltraVent 62E/102E | 1076 | 1427 | 450 | 726 | 766 | 947 |
| UltraVent 201E | 886 | 1226 | 450 | 520 | 560 | 746 |

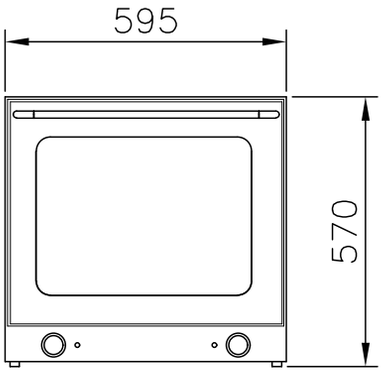
ICEM 041
ICET 041

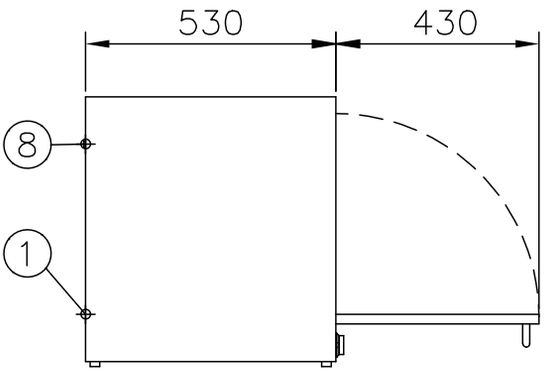


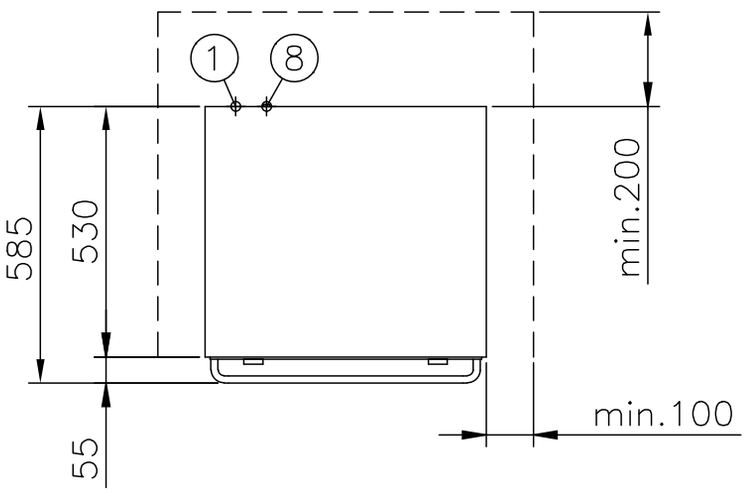

(2) 3/4"
(4) 40 mm
(44) 3/4"

ICEM 101, ICEM 071, ICEM 051
ICET 101, ICET 071, ICET 051

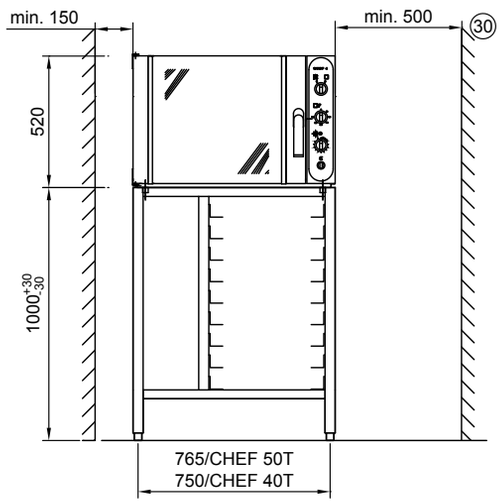


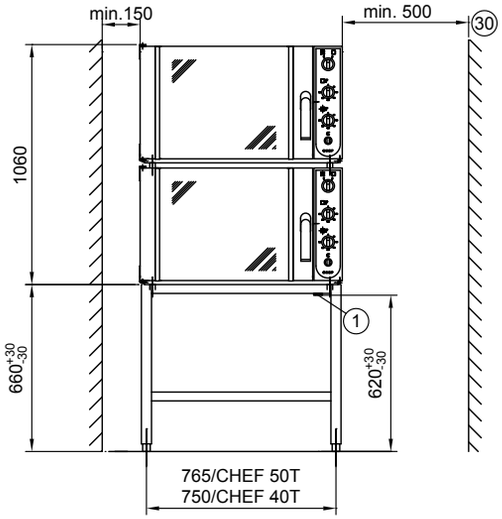

595
570

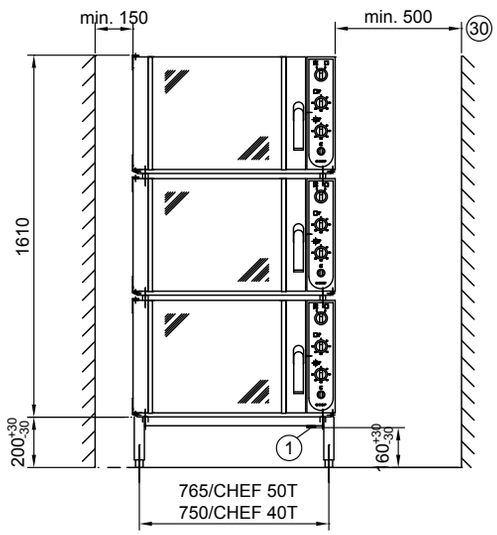

530
430
8
1

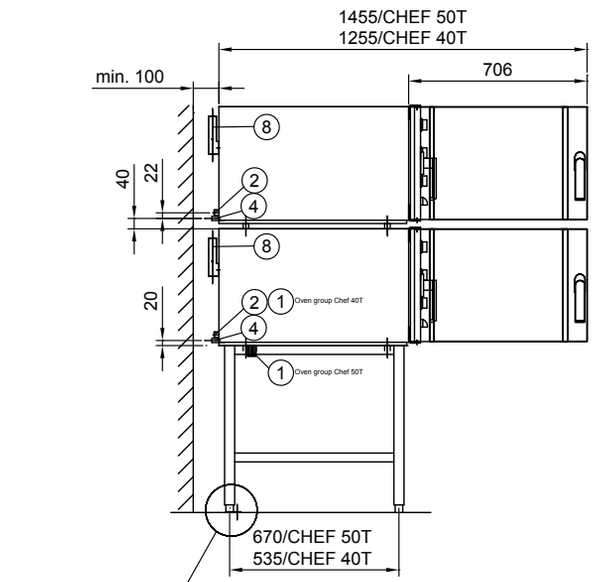

1
8
585
530
55
min.200
min.100

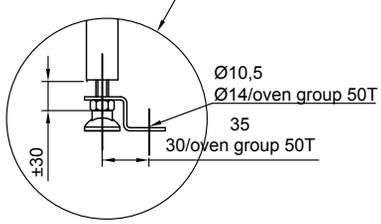
# METOS CHEF 40T / 50T

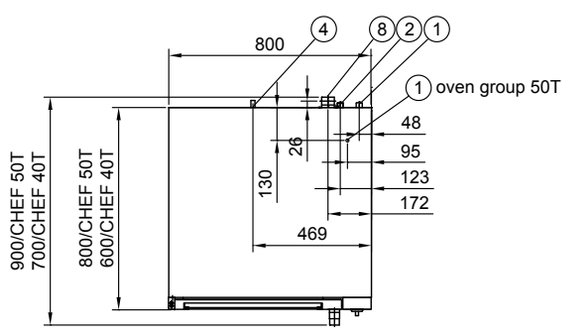


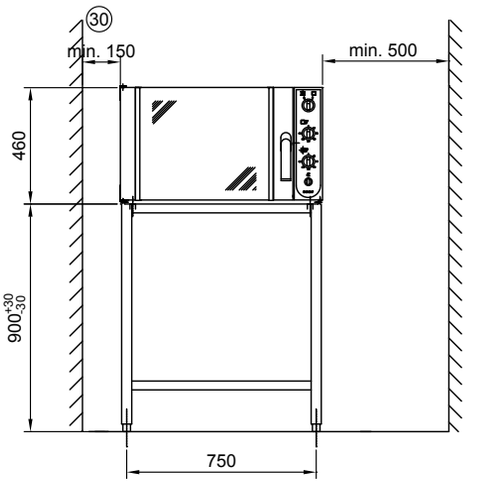



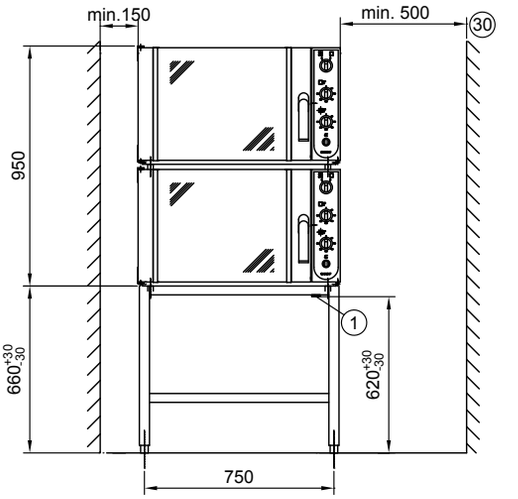



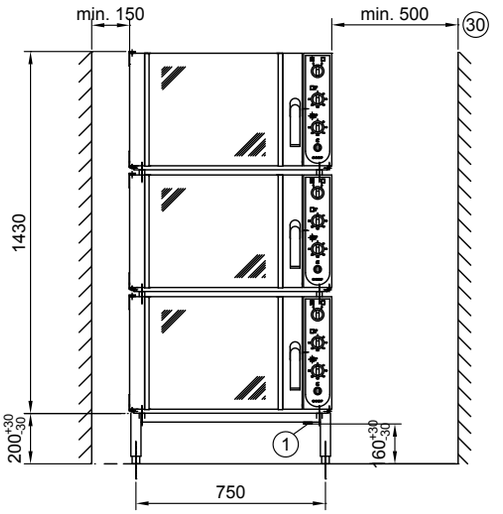



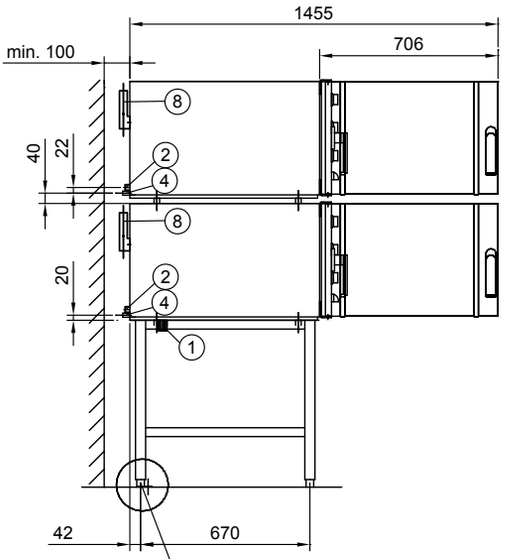

(2) R 3/4", CHEF 40 / 50
(4) R 3/8", CHEF 40 / 50
(8) duct 30x50 mm

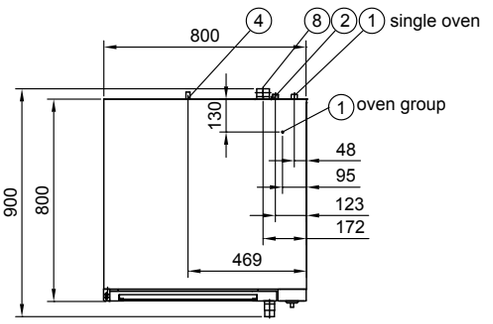
# METOS CHEF 200 / 220 / 240

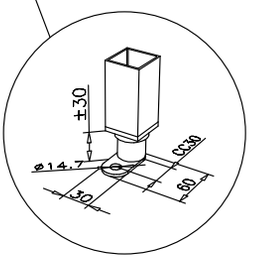


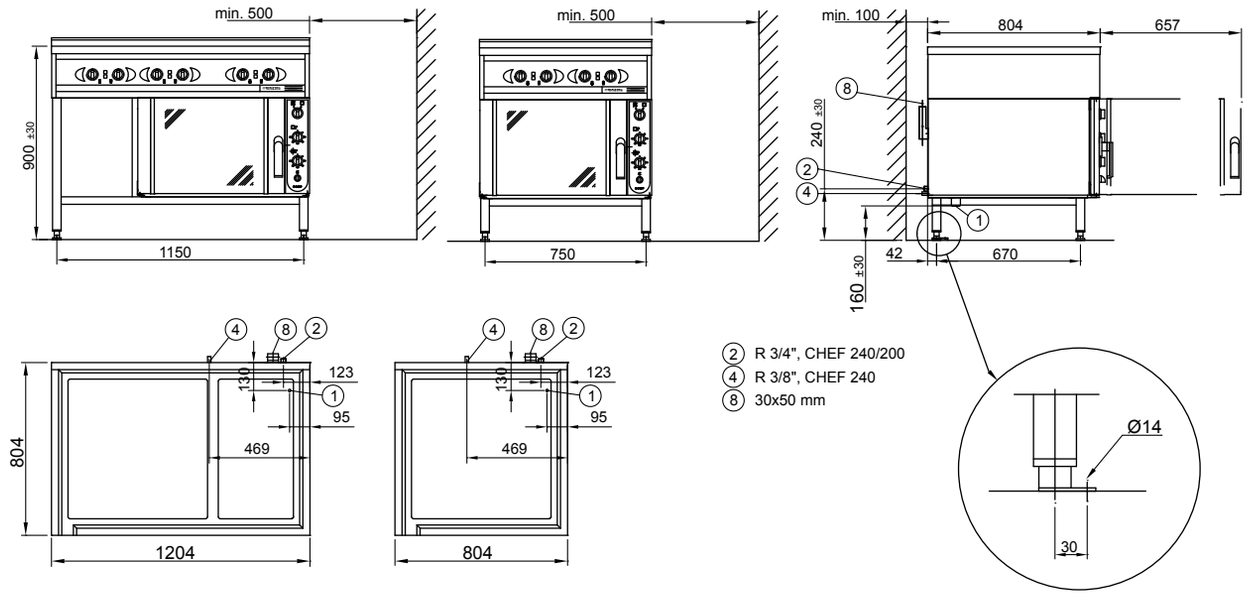



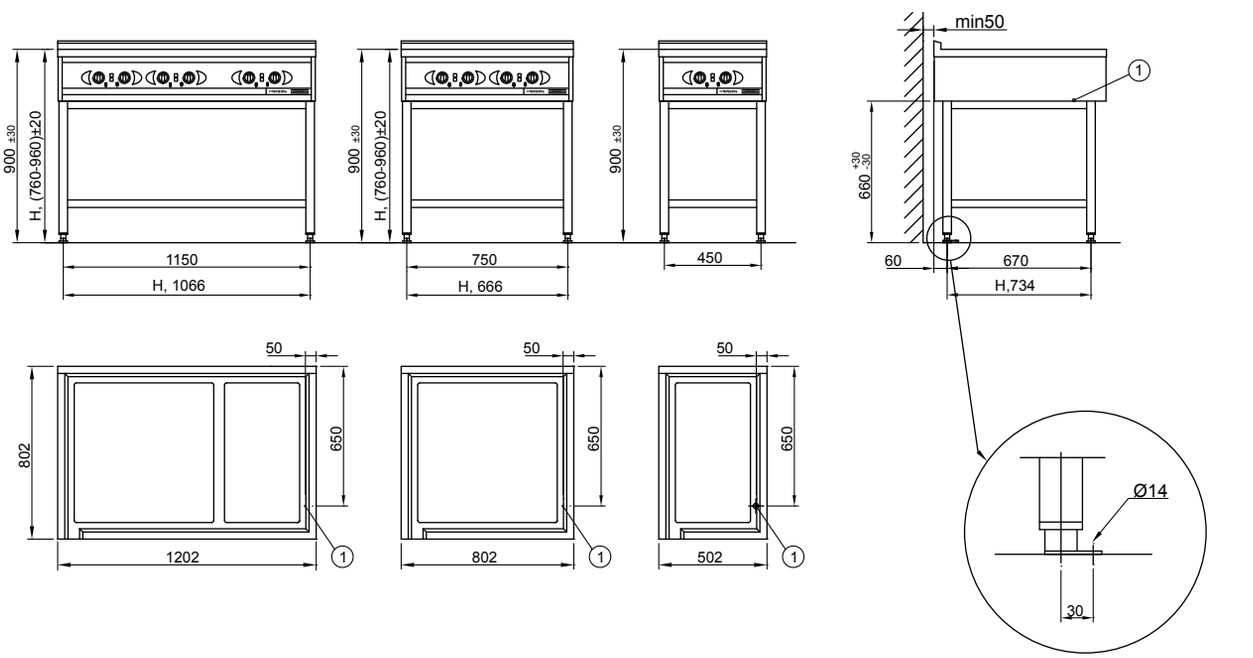



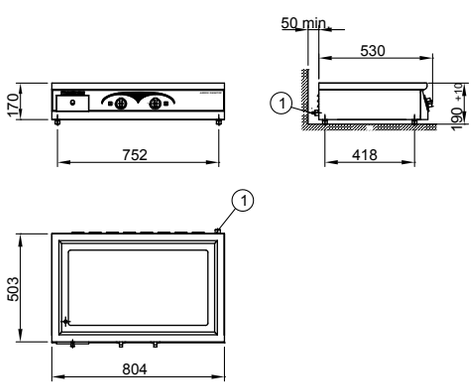

(2) R 3/4", CHEF 200 / 240
(4) R 3/8", CHEF 240
(8) duct 30x50 mm

# METOS ARDOX

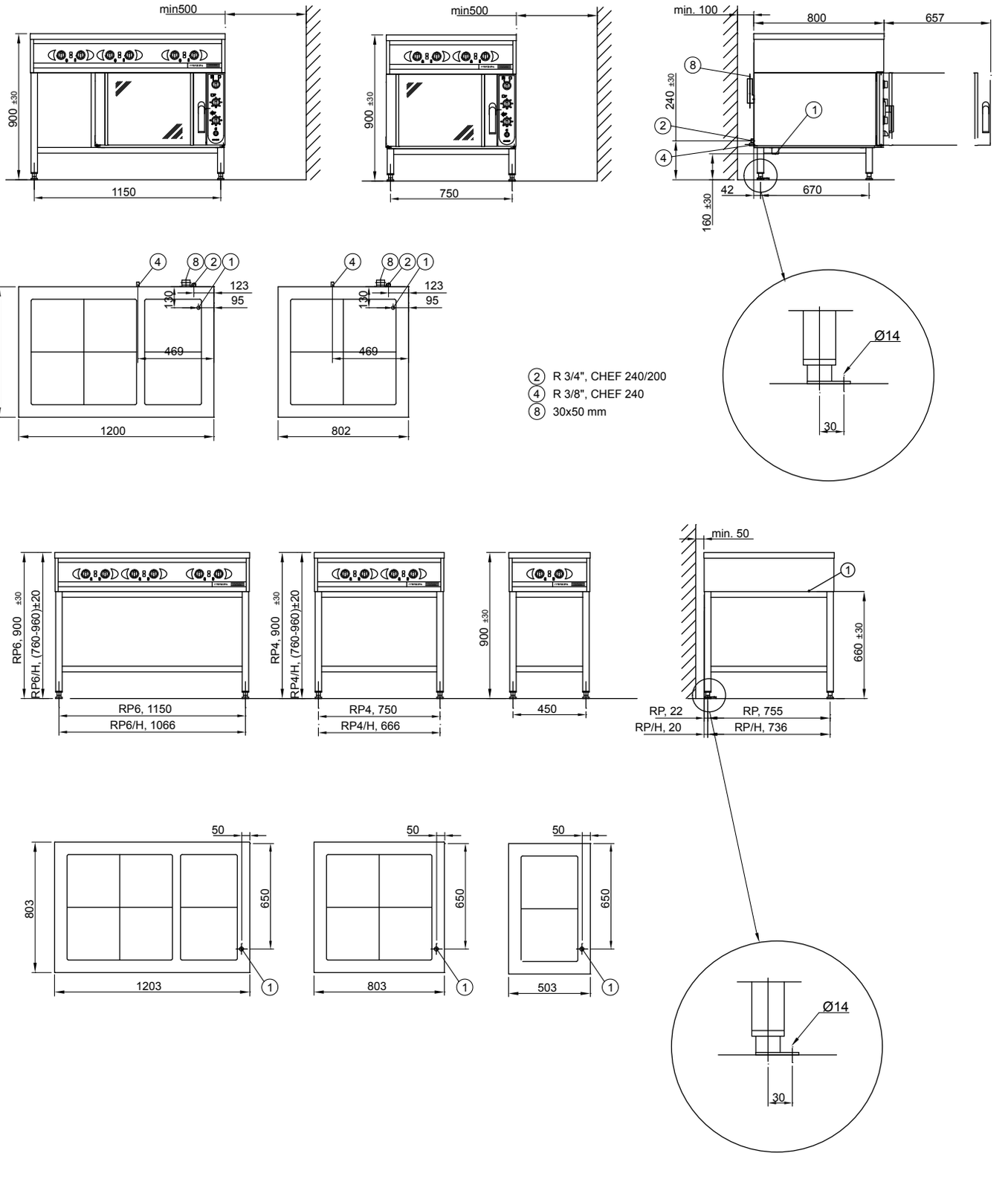


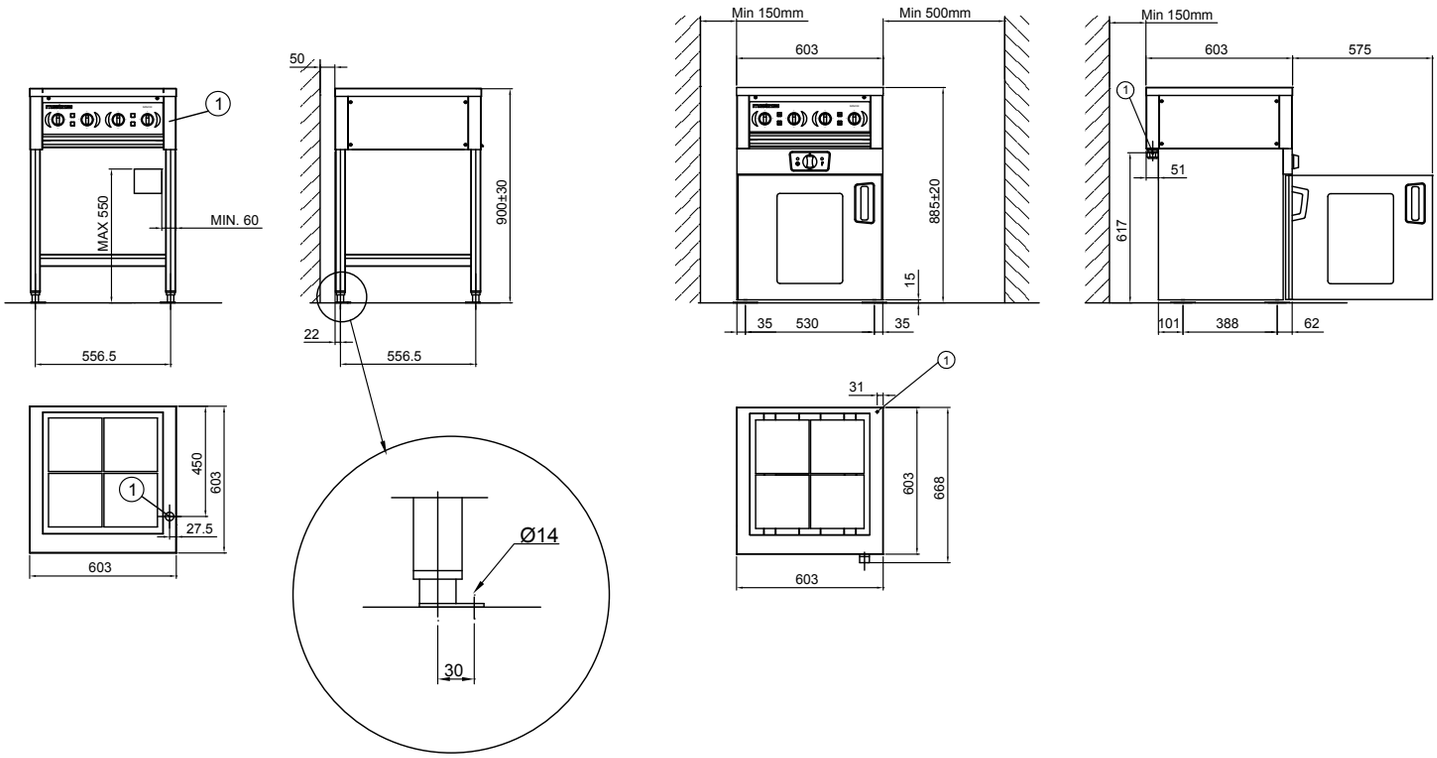

METOS ARDOX TABLETOP



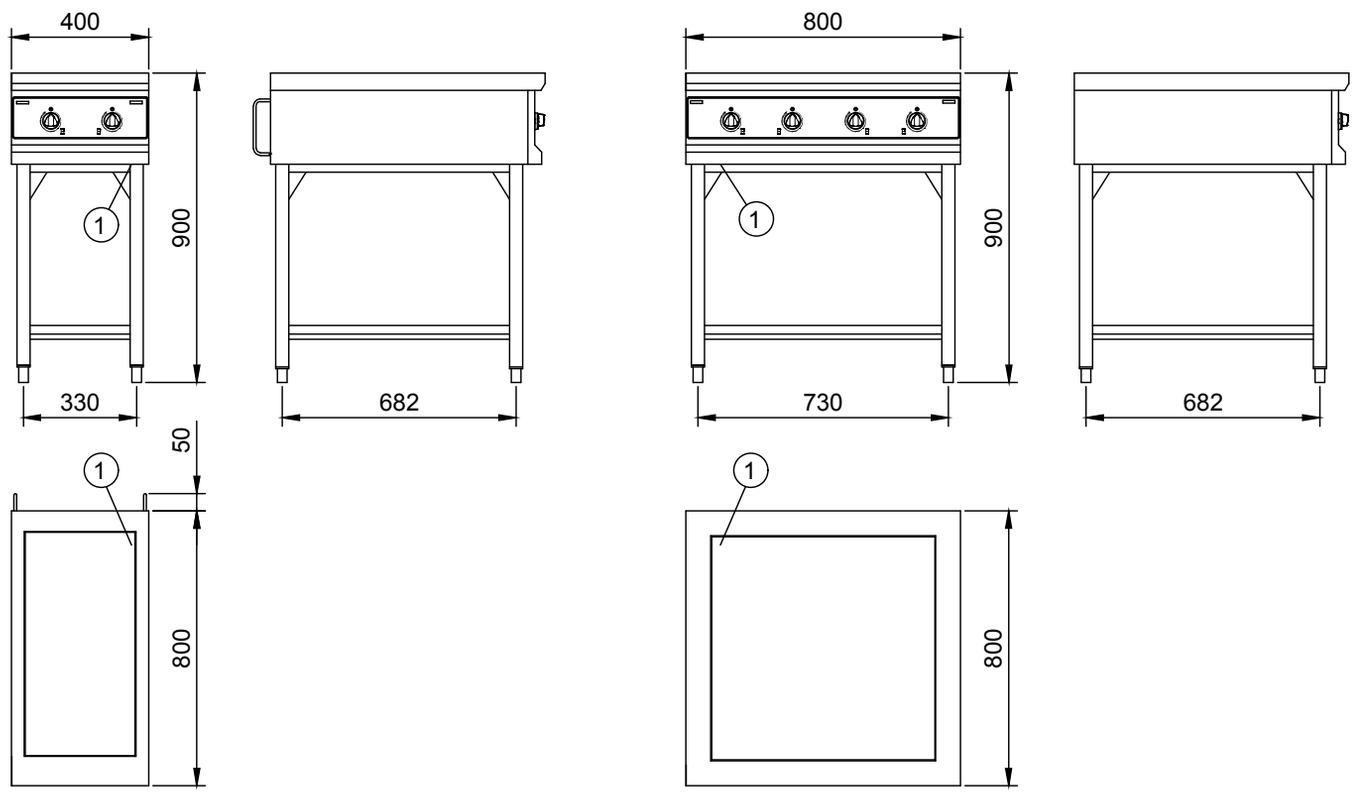
# METOS RP


min500
900 ±30
1150
min500
900 ±30
750
min. 100
800
657
240 ±30
42
670
160 ±30
Ø14
30
4 8 2 1
123
95
130
469
800
1200
802
2 R 3/4", CHEF 240/200
4 R 3/8", CHEF 240
8 30x50 mm
RP6, 900 ±30
RP6/H, (760-960)±20
RP6, 1150
RP6/H, 1066
RP4, 900 ±30
RP4/H, (760-960)±20
RP4, 750
RP4/H, 666
900 ±30
450
min. 50
660 ±30
RP, 22
RP/H, 20
RP, 755
RP/H, 736
50
803
650
1203
803
503

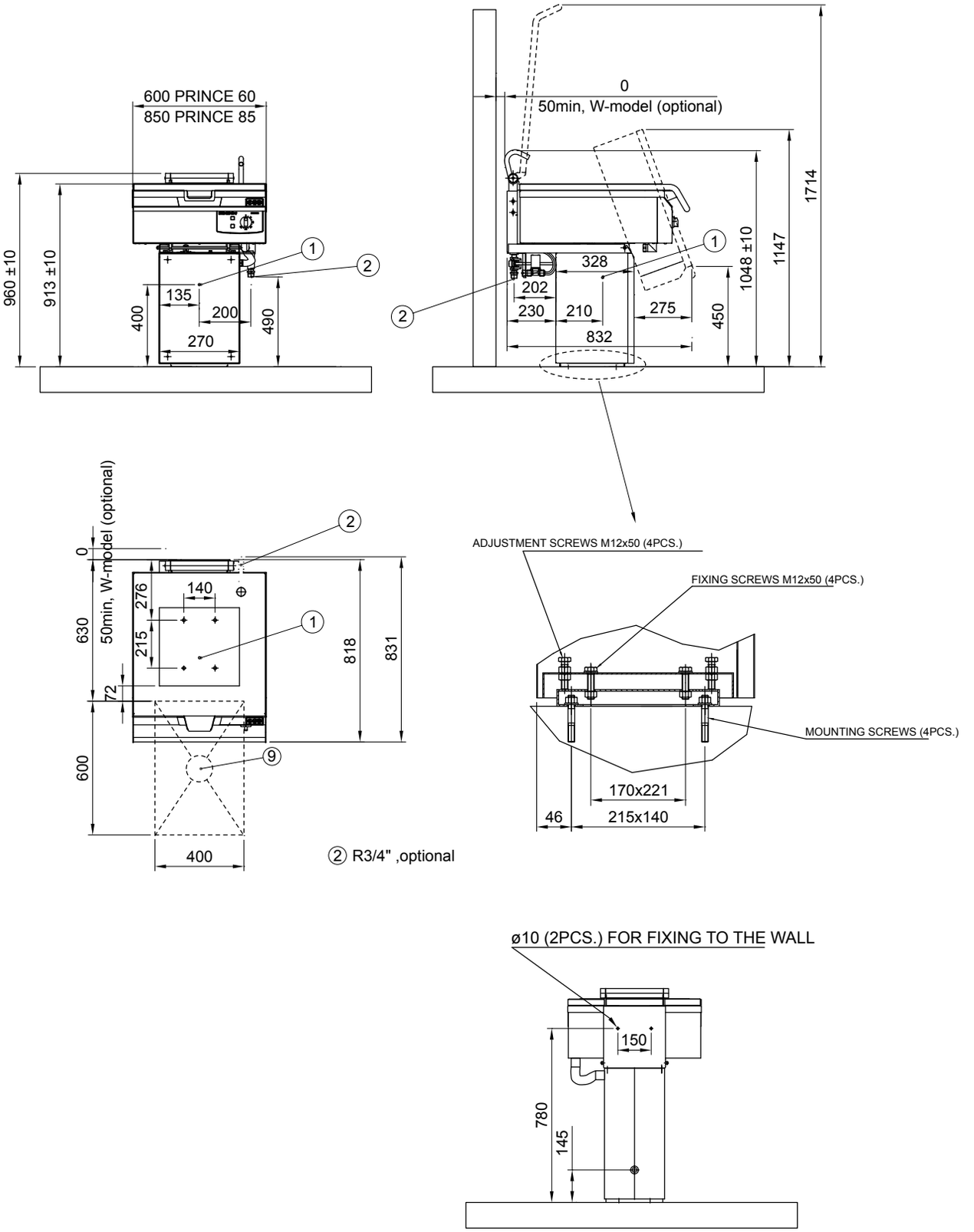
# METOS MINOR




# METOS ECO KITCHEN

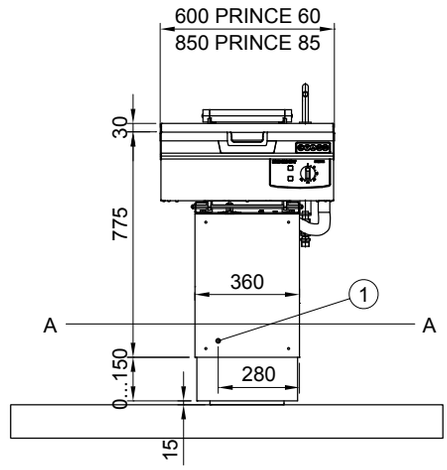


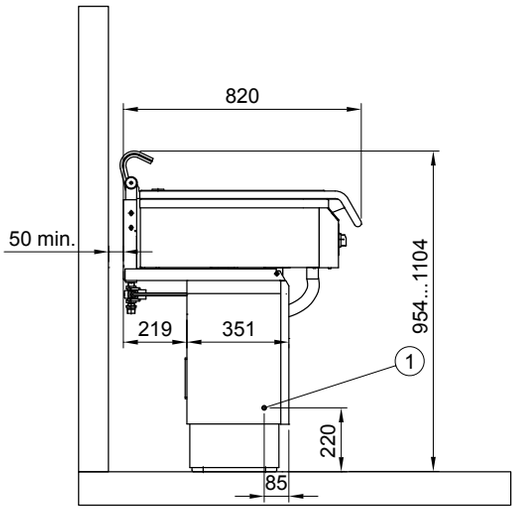
# METOS PRINCE

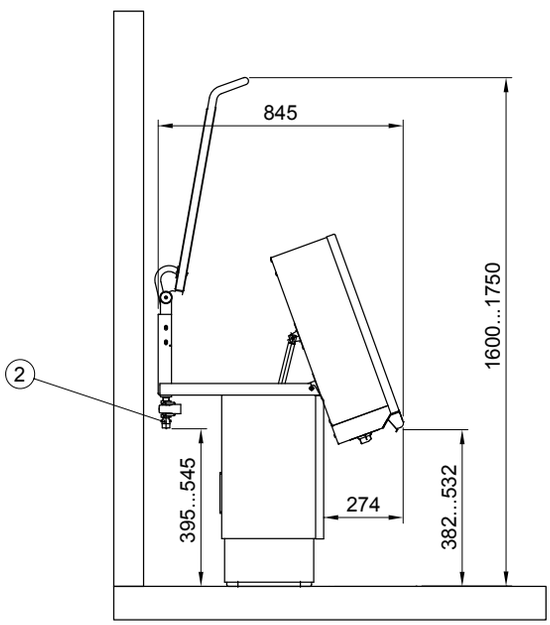


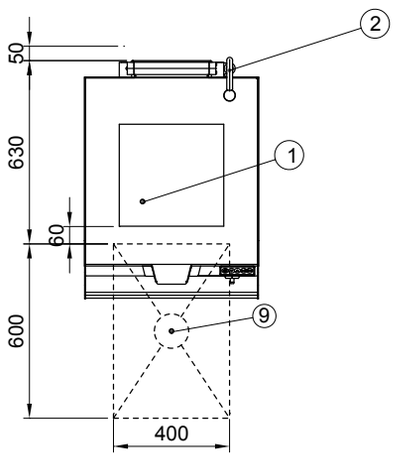
# METOS PRINCE H

Prince H/HW -models

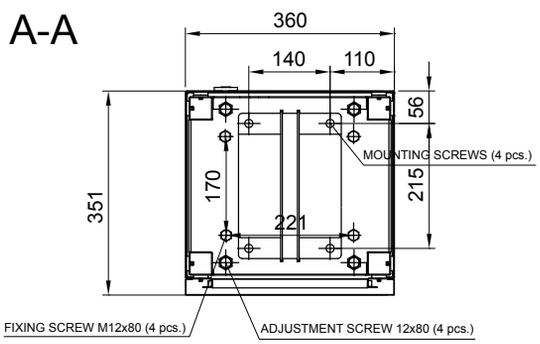


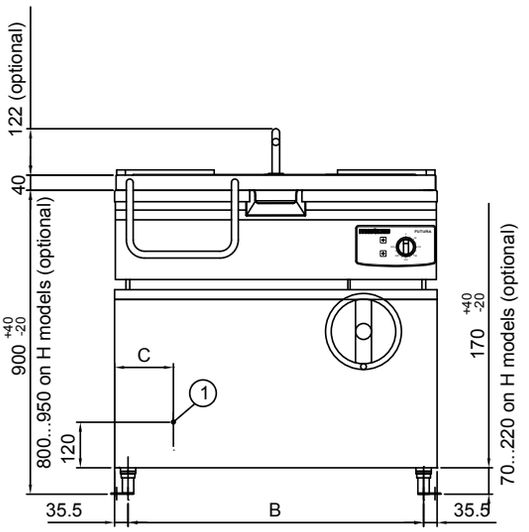



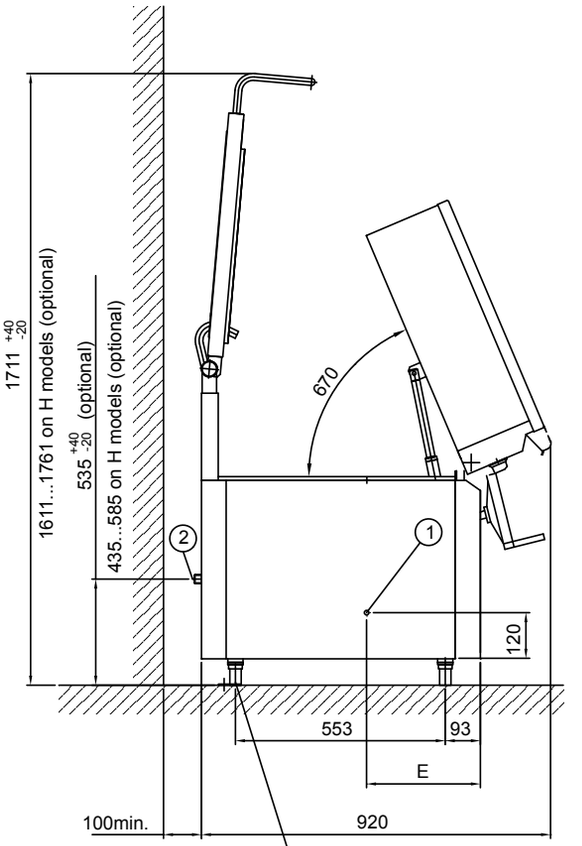



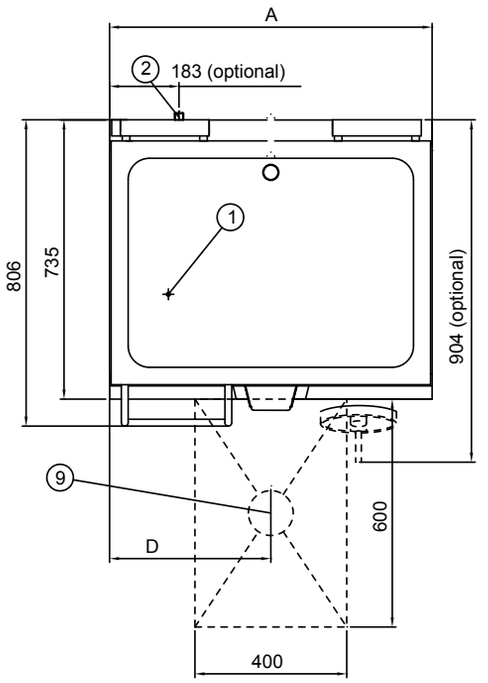

② R3/4" ,optional

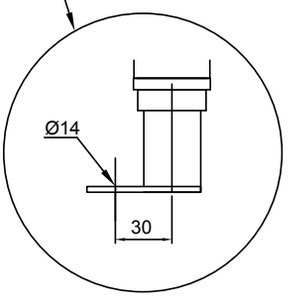


# METOS FUTURA



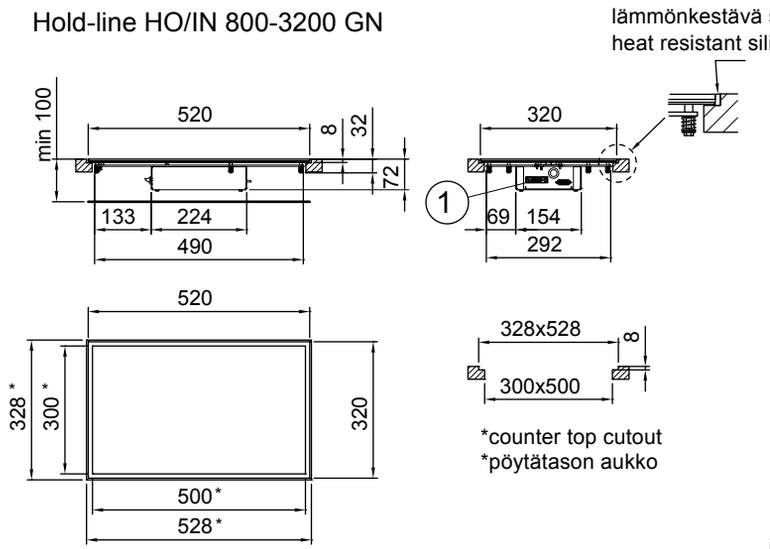




(2) R3/4", optional

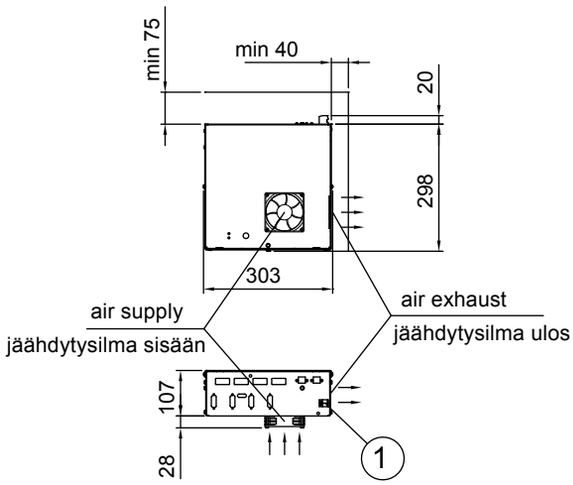
| Metos | A | B | C | D | E |
|---|---|---|---|---|---|
| Futura 60 | 600 | 529 | 120 | 300* | 225 |
| Futura 85 | 850 | 779 | 200 | 425 | 225 |
| Futura 110 | 1100 | 1029 | 230 | 550 | 225 |

* manual tilting 200 mm

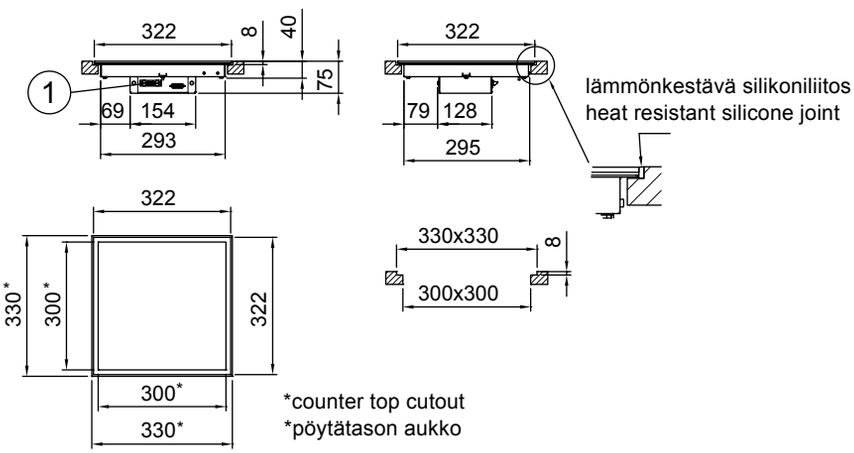
## Hold-line HO/IN 800-3200 GN



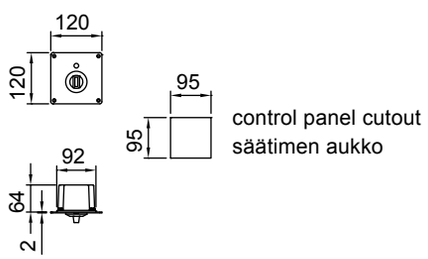

## GENERATOR




## Hold-line HO/IN 450-1800




## CONTROL PANEL



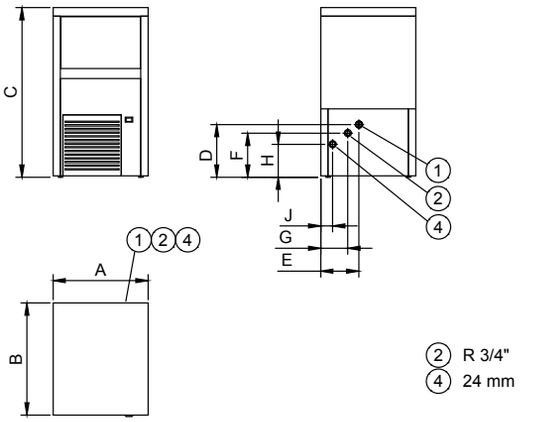

control panel cable lenght 3m
säätimen johdon pituus 3m

heat retention plate cable lenght 2.5m
lämpötason liitäntäkaapelin pituus 2.5m

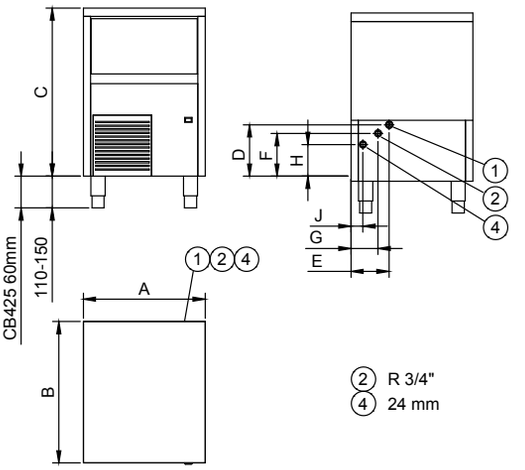
Genaraattori tulee asentaa lukittavaan kaappin. Induktionlaitteen alapuolella, puhaltimen kohdalla on ehdottomasti oltava vapaata tilaa ilmanotolle. Optimaalista ilmanottoa ei saa heikentää asennuksella. Tarvittaessa esteetön ilmansaanti on varmistettava varustamalla laite kiinteällä ilmakanavalla. Huomaa erityisesti, että ilmanotto- ja poistoaukkojen etäisyyden seiniin ja lattiaan on oltava vähintään 30 mm. Otto ja poistoilma eivät saa sekoittua. Ilmansaannin takaamiseksi ilmanottoputki on johdettava kalusteen alle. Ilmanpoistoaukkoja ei saa peittää.

The induction-generator must be installed in lockable cabinet. The rear side of the induction unit below the fan (air intake) has to be absolutely free regarding danger of obstruction. An optimal air intake must not be reduced by the installation. If necessary, a perfect air supply has to be guaranteed by adding an air duct. Make special attention to the air inlet and air outlet openings: there has to be a distance of at least 30mm between obstructions like walls or floors. In addition to that make attention that the air of air inlet and air outlet do not mix. It is recommended to guarantee a supply of fresh air by fixing an air duct to air openings. The air exit must not to be obstructed.

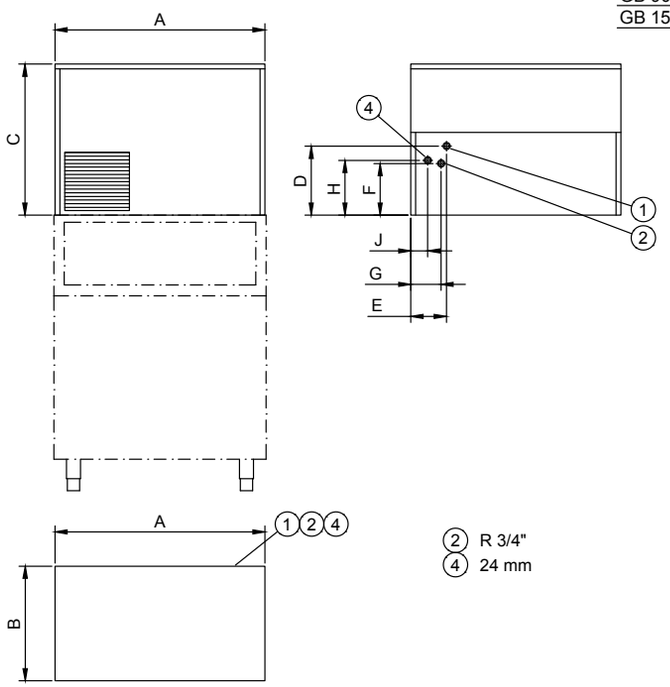
# METOS CB/GB/C/G/VM/MUSTER/ICE BIN



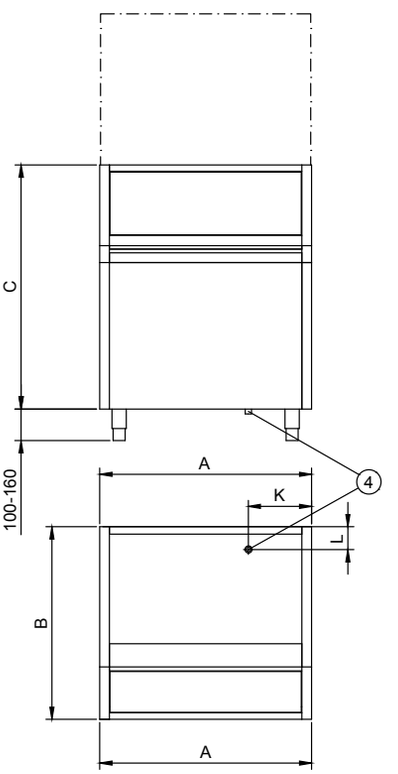

| Metos | A | B | C | D | E | F | G | H | J |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 184A HC | 345 | 400 | 590 | 73 | 41 | 184 | 88 | 138 | 45 |
| CB 249A HC | 390 | 460 | 690 | 211 | 156 | 175 | 111 | 130 | 49 |
| DSS 42 | 500 | 630 | 920 | 347 | 156 | 311 | 111 | 270 | 49 |




| Metos | A | B | C | D | E | F | G | H | J |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 316A HC | 500 | 580 | 690 | 232 | 156 | 196 | 111 | 151 | 49 |
| CB 416A HC | 500 | 580 | 690 | 232 | 156 | 196 | 111 | 151 | 49 |
| CB 425A HC | 500 | 580 | 800 | 232 | 156 | 196 | 111 | 151 | 49 |
| CB 640A HC | 738 | 600 | 920 | 321 | 161 | 285 | 116 | 245 | 54 |
| CB 674A | 738 | 600 | 852 | 256 | 161 | 220 | 116 | 180 | 54 |
| CB 840A HC | 738 | 600 | 920 | 321 | 161 | 285 | 116 | 245 | 54 |
| CB 955A HC | 738 | 600 | 1020 | 321 | 161 | 285 | 116 | 245 | 54 |
| CB 1265A | 840 | 740 | 1075 | 326 | 186 | 290 | 141 | 245 | 79 |
| CB 1565A | 840 | 740 | 1075 | 326 | 186 | 290 | 141 | 245 | 79 |
| VB 250A | 738 | 600 | 980 | 281 | 161 | 245 | 116 | 200 | 54 |
| TB 1405A HC | 738 | 690 | 1020 | 319 | 92 | 247 | 104 | 240 | 53 |
| GB 902A HC | 500 | 660 | 690 | 230 | 87 | 158 | 99 | 151 | 48 |
| GB 903A HC | 500 | 660 | 800 | 230 | 87 | 158 | 99 | 151 | 48 |
| GB 1555A HC | 738 | 690 | 1020 | 319 | 92 | 247 | 104 | 240 | 53 |

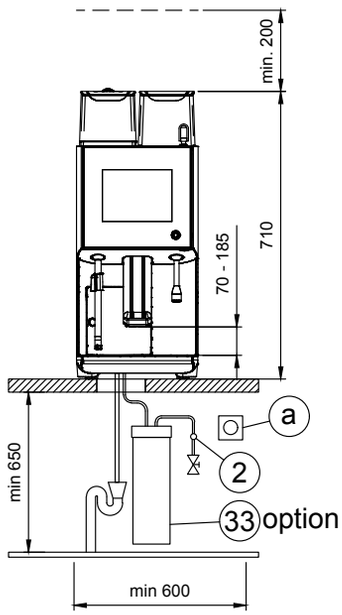



| Metos | A | B | C | D | E | F | G | H | J |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| C 150 | 862 | 555 | 720 | 335 | 140 | 284 | 126 | 297 | 69 |
| C 300 | 1250 | 580 | 848 | 748 | 1222 | 582 | 39 | 73 | 29 |
| G 160A HC | 560 | 569 | 600 | 290 | 68 | 130 | 86 | 65 | 480 |
| G 280A HC | 560 | 569 | 695 | 290 | 68 | 130 | 86 | 65 | 480 |
| G 510A HC | 560 | 569 | 695 | 290 | 68 | 130 | 86 | 65 | 480 |
| G 1000A | 934 | 684 | 700 | 257 | 322 | 115 | 357 | 60 | 322 |
| VM 350 | 540 | 544 | 747 | 343 | 33 | 173 | 35 | 42 | 32 |
| VM 500 | 770 | 550 | 805 | 323 | 33 | 252 | 38 | 40 | 32 |
| VM 900 | 770 | 550 | 805 | 323 | 33 | 252 | 38 | 40 | 32 |
| MUSTER 250 | 870 | 550 | 600 | 247 | 258 | 140 | 279 | 45 | 279 |
| MUSTER 350 | 900 | 588 | 705 | 257 | 434 | 187 | 463 | 60 | 428 |
| MUSTER 600 | 900 | 588 | 705 | 257 | 434 | 187 | 463 | 60 | 428 |
| MUSTER 800 | 1107 | 700 | 880 | 262 | 532 | 192 | 563 | 65 | 528 |

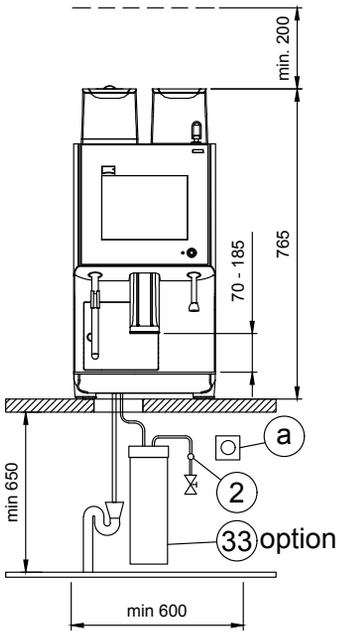



| Metos | A | B | C | K | L |
|---|---|---|---|---|---|
| BIN110 | 560 | 815 | 1000 | 280 | 167 |
| BIN200 | 870 | 790 | 1000 | 260 | 155 |
| BIN350 | 1250 | 790 | 1000 | 260 | 155 |

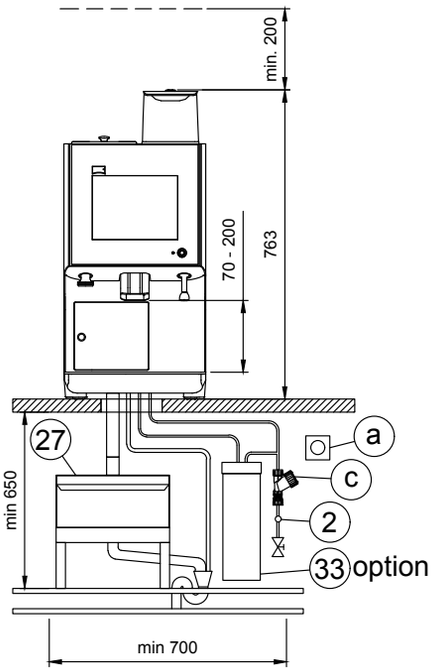
XT6

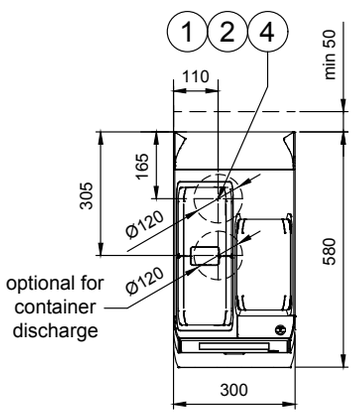


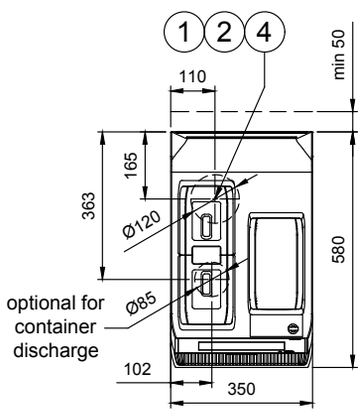

XT8

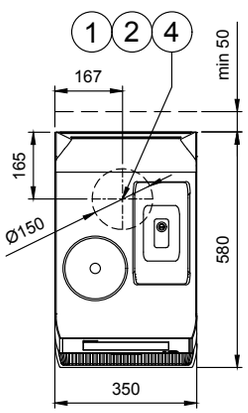



XT8F



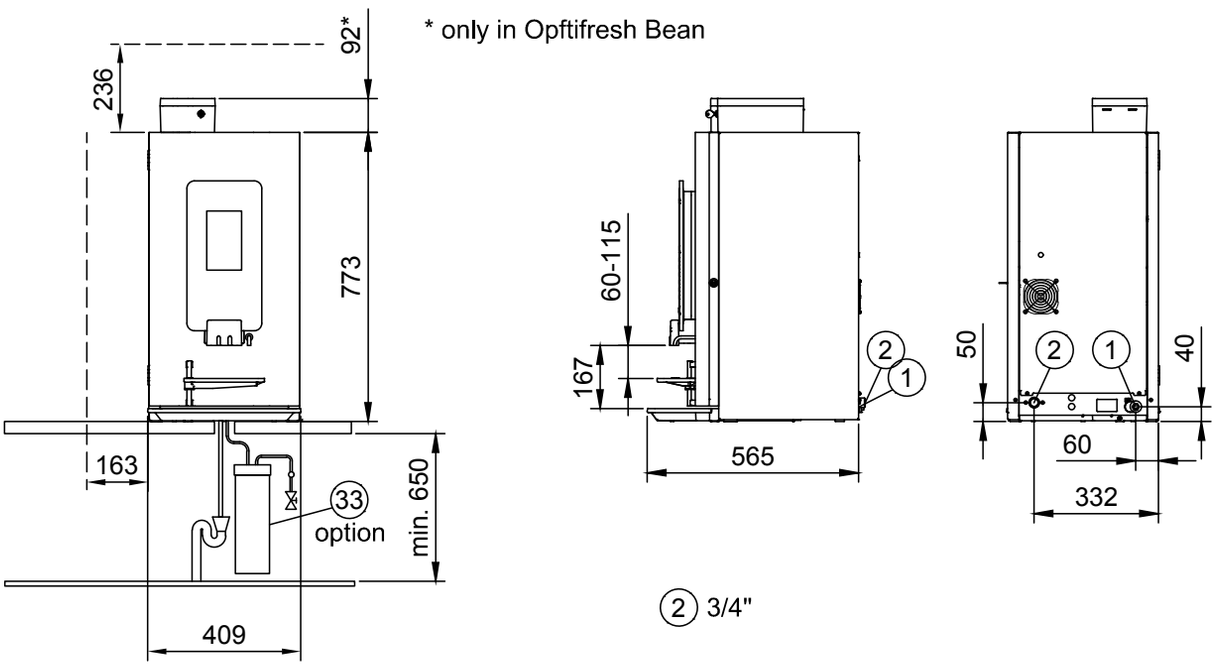



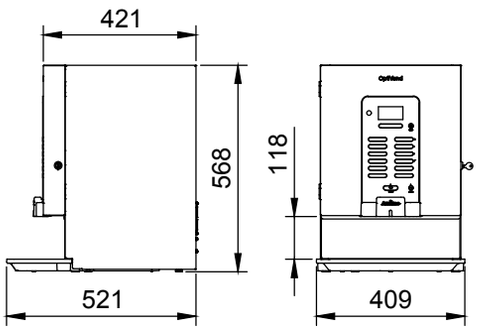

(2) G 3/4" outer thread
(4) DN 25

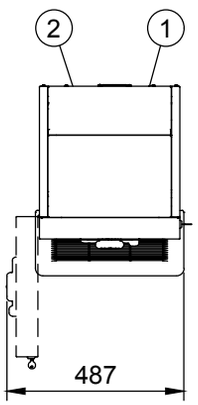
(a) Power socket
(c) Fine filter

# METOS OPTIFRESH & OPTIFRESH BEAN TOUCH



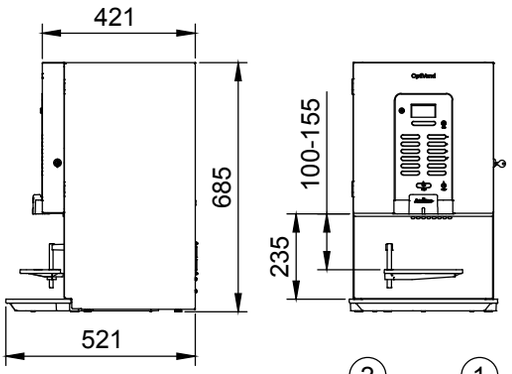
## Optivend NG

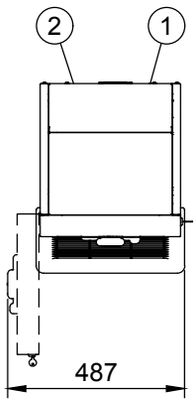



(2) 3/4"

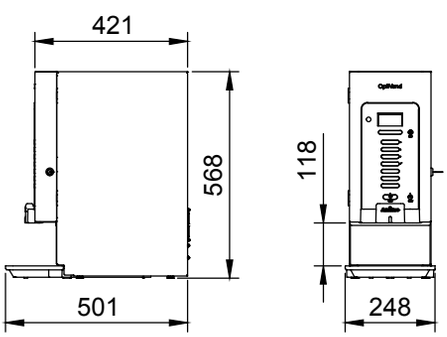
## Optivend TS NG

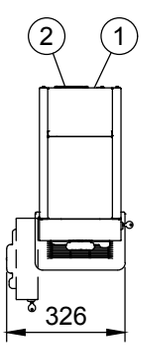



(2) 3/4"

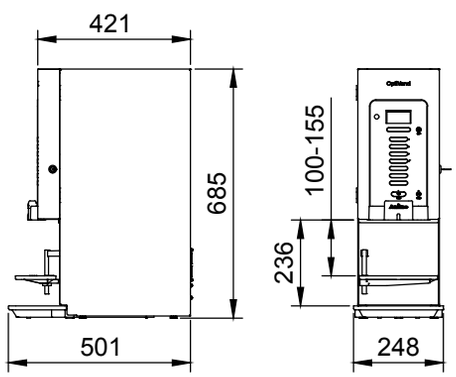
## Optivend S

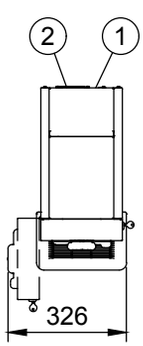



(2) 3/4"

## Optivend S TS

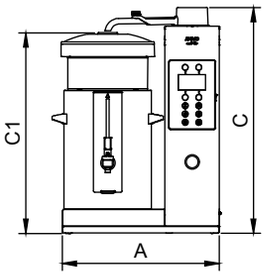


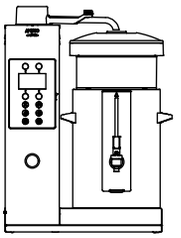

(2) 3/4"

# METOS COMBI-LINE

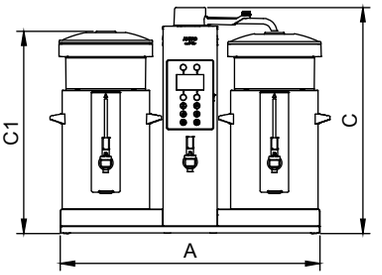
CB 1x L

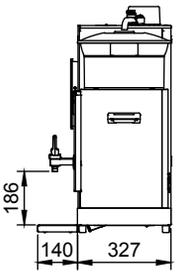


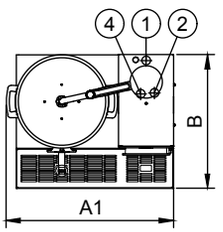

CB 1x R

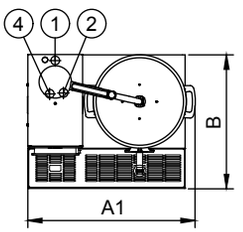


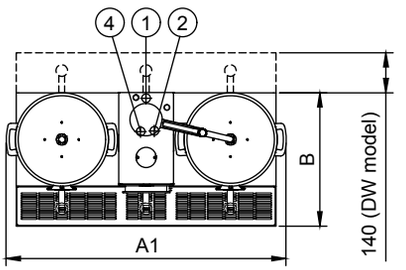
CB 2x



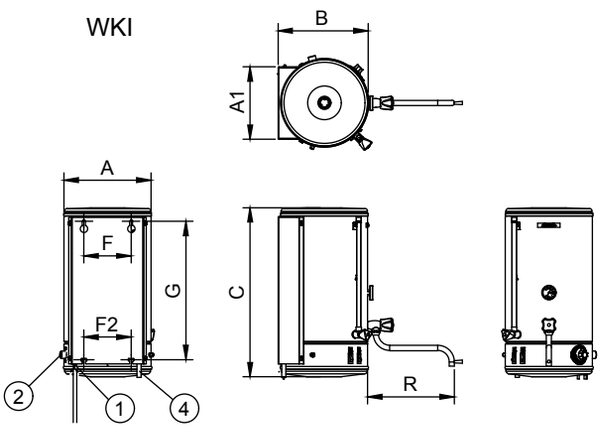




② 3/4", min 0,02 MPa, max 1 MPa

④ Ø25 mm

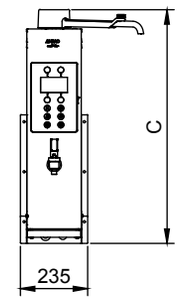
WKI

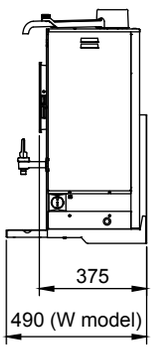


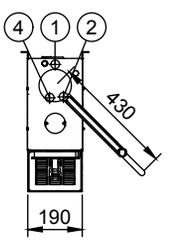

② 3/4", min 0,02 MPa, max 1 MPa

④ Ø15 mm

CB



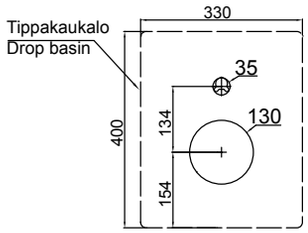




② 3/4", min 0,02 MPa, max 1 MPa

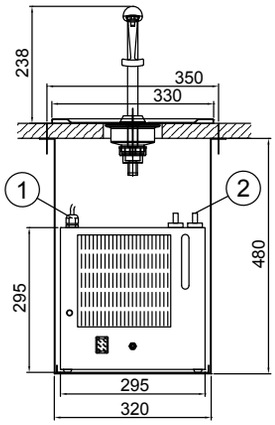
④ Ø25 mm

| Metos | A | A1 | B | C | C1 | R | F | F2 | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CB 1 x 5 L /R /W | 480 | 503 | 467 | 700 | 613 | | | | |
| CB 1 x 10 L /R /W | 549 | 586 | 467 | 790 | 702 | | | | |
| CB 1 x 20 L /R /W | 603 | 643 | 500 | 894 | 804 | | | | |
| CB 2 x 5 /W /D | 768 | 814 | 467 | 699 | 611 | | | | |
| CB 2 x 10 /W /D | 908 | 979 | 467 | 790 | 702 | | | | |
| CB 2 x 20 /W | 1016 | 1093 | 500 | 894 | 804 | | | | |
| WKI 10 | Ø224 | 188 | 249 | 523 | | 246 | 124 | 74 | 432 |
| WKI 20 | Ø304 | 253 | 313 | 583 | | 325 | 165 | 165 | 484 |
| WKI 40 | Ø382 | 316 | 404 | 685 | | 345 | 165 | 165 | 565 |
| WKI 60 | Ø382 | 316 | 404 | 856 | | 345 | 165 | 165 | 740 |
| WKI 80 | Ø444 | 367 | 456 | 890 | | 345 | 250 | 250 | 780 |
| CB 5 /W | | | | 725 | | | | | |
| CB 10 /W | | | | 817 | | | | | |
| CB 20 /W | | | | 919 | | | | | |

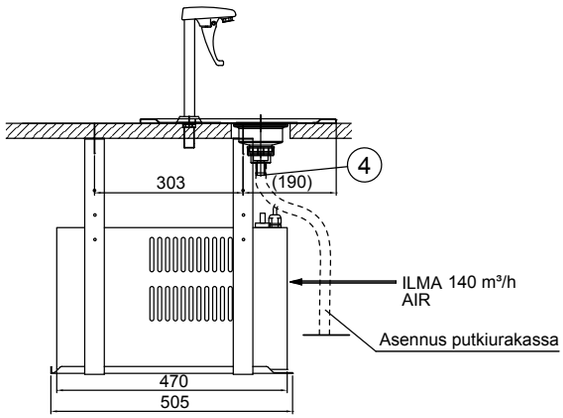
# METOS DROP-IN VESIJAKELIN



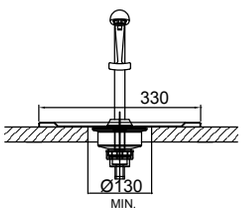

Aukotukset
pöytätasoon hanojen
kiinnityksille ja
viemäröinneille.
The holes to the table
for fastening the
faucet and drainage.

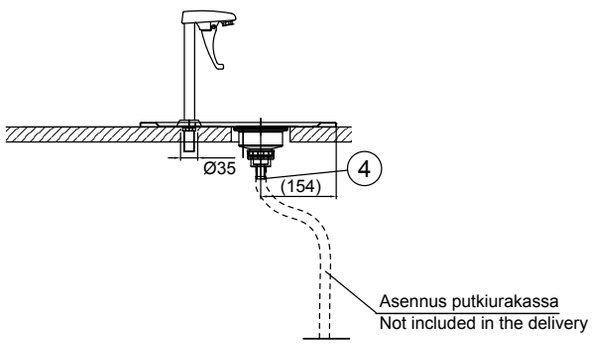


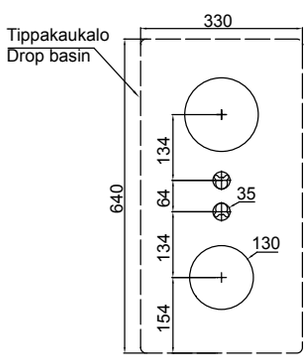

Jäähdytyskoneikko voidaan asentaa
myös linjastokalusteen pohjalle.
Varmista riittävä ilmanvaihto.
Cooling unit can also be set inside the
buffet unit.
Make sure of good ventilation.



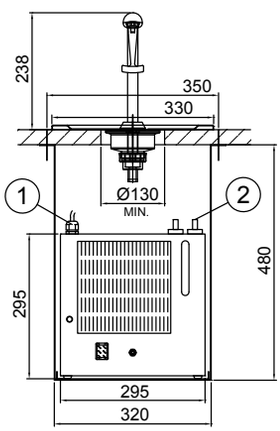

(2) Cu- Ø10mm, max 500 kPa
(4) 25/19 mm



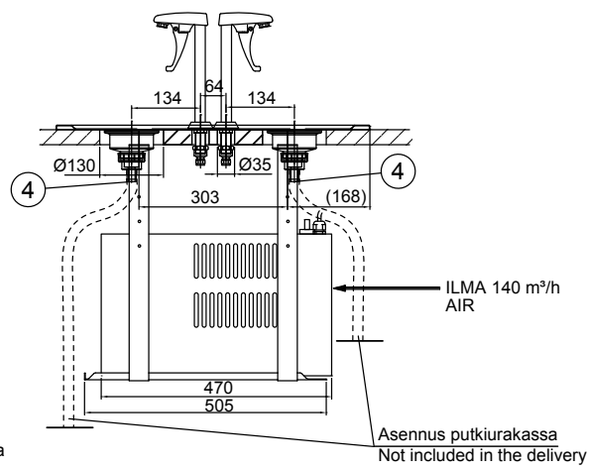



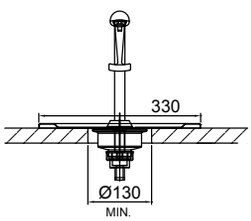

Aukotukset
pöytätasoon hanojen
kiinnityksille ja
viemäröinneille.
The holes to the table
for fastening the
faucet and drainage.

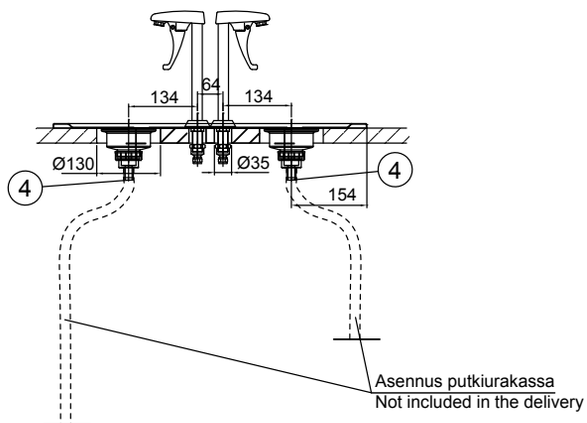


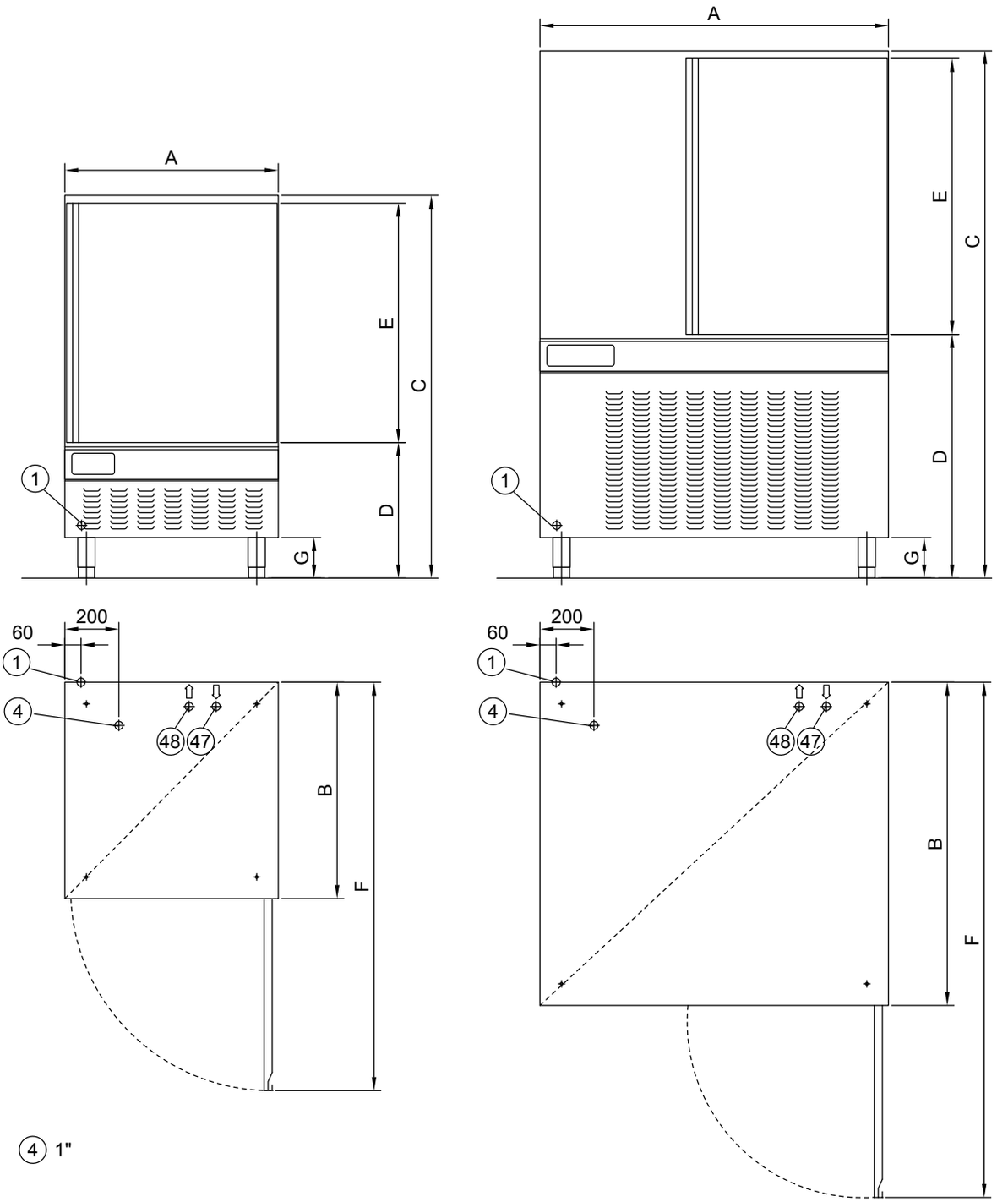

Jäähdytyskoneikko voidaan asentaa
myös linjastokalusteen pohjalle.
Varmista riittävä ilmanvaihto.
Cooling unit can also be set inside the
buffet unit.
Make sure of good ventilation.




(2) Cu- Ø10mm, max 500 kPa
(4) 25/19 mm



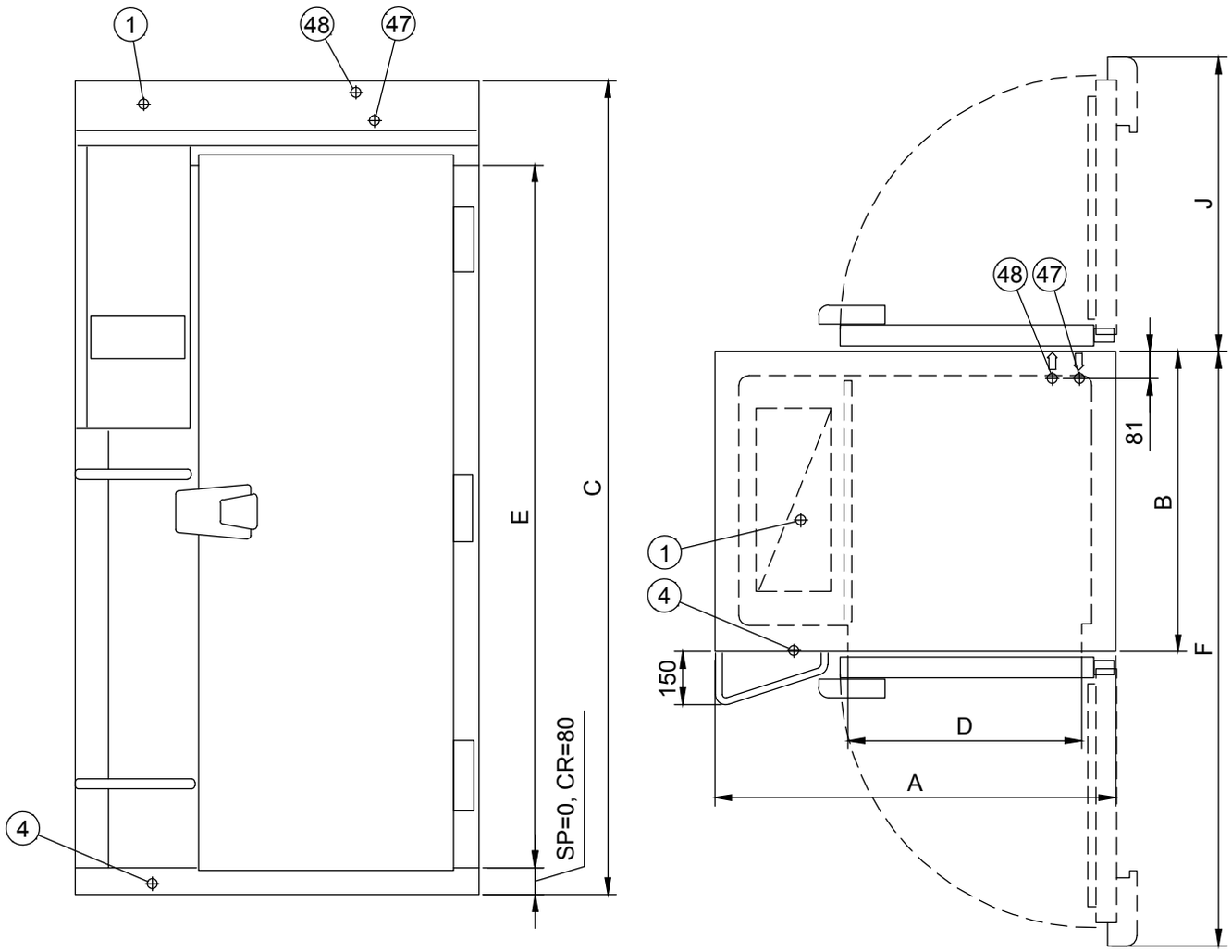



4 1"

| | | A | B | C | D | E | F | G | 47 | 48 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BF030AG GO | 790 | 700 | 520 | 400 | 380 | 1450 | 80 | | |
| BC051AG GO | BF051AG GO | 790 | 700 | 850 | 400 | 380 | 1450 | 80 | | |
| BC051DG GO | BF051DG GO | 790 | 700 | 850 | 400 | 380 | 1450 | 80 | | |
| BC081AG GO | BF081AG GO | 790 | 800 | 1320 | 620 | 630 | 1550 | 150 | | |
| BC121AG GO | BF121AG GO | 790 | 800 | 1800 | 900 | 830 | 1550 | 150 | | |
| BC121AG-P-GO | BF121AG-P-GO | 790 | 800 | 1800 | 900 | 830 | 1550 | 150 | X | X |
| BC161AG GO | BF161AG GO | 790 | 800 | 1950 | 770 | 1110 | 1550 | 150 | | |
| | BF161AG-P-GO | 790 | 800 | 1950 | 770 | 1100 | 1550 | 150 | X | X |

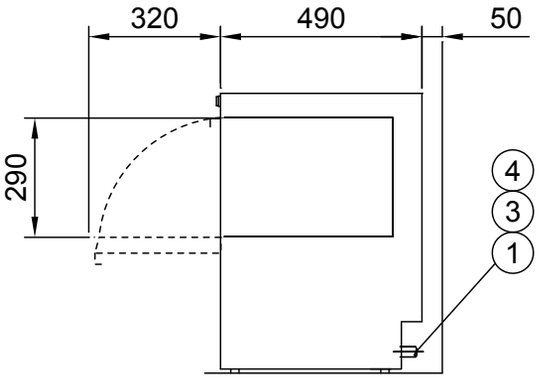
| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RC120 AP PLUS | RF120 AP PLUS | 790 | 800 | 1800 | 900 | 830 | 1550 | 150 | | |
| RC120 AP-P-PLUS | RF120 AP-P-PLUS | 790 | 800 | 1800 | 900 | 830 | 1550 | 150 | X | X |
| RC122 AP PLUS | RF122 AP PLUS | 1100 | 880 | 1800 | 900 | 830 | 1630 | 150 | | |
| RC122 AP-P-PLUS | RF122 AP-P-PLUS | 1100 | 880 | 1800 | 900 | 830 | 1630 | 150 | X | X |

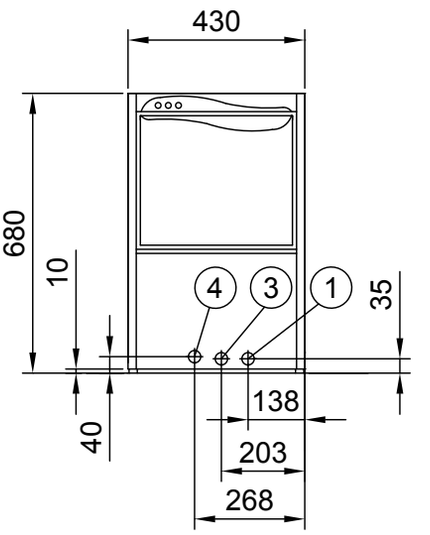
# METOS BC/RC/BF/RF




| | | A | B | C/ BC | C/ BF | D | E | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RC201 DP PLUS | RF201 DP PLUS | 1200 | 900 | 2280 | | 700 | 2100 | 1780 | |
| RC202 DP PLUS | RF202 DP PLUS | 1600 | 1200 | 2280 | | 900 | 2100 | 2380 | |
| BC201 AP/DP SP/CR-1P | BF201 AP/DP SP/CR-1P | 1200 | 1000 | 2150 | 2230 | 670 | 1920 | 1780 | |
| BC202 AP/DP SP/CR-1P | BF202 AP/DP SP/CR-1P | 1500 | 1200 | 2150 | 2230 | 770 | 1920 | 2380 | |
| BC202 DP SP/CR-2P | BF202 DP SP/CR-2P | 1500 | 1340 | 2150 | 2230 | 770 | 1920 | 2380 | 1080 |
| BC401 AP/DP SP/CR-1P | BF401 AP/DP SP/CR-1P | 1200 | 1800 | 2150 | 2230 | 670 | 1920 | 1780 | |
| BC401 AP/DP SP/CR-2P | BF401 AP/DP SP/CR-2P | 1200 | 1940 | 2150 | 2230 | 670 | 1920 | 1780 | 1080 |
| BC402 AP/DP SP/CR-1P | BF402 AP/DP SP/CR-1P | 1500 | 2200 | 2150 | 2230 | 770 | 1920 | 2380 | |
| BC402 AP/DP SP/CR-2P | BF402 AP/DP SP/CR-2P | 1500 | 2340 | 2150 | 2230 | 770 | 1920 | 2350 | 1080 |
| BC602 AP/DP SP/CR-1P | BF602 AP/DP SP/CR-1P | 1500 | 3200 | 2150 | 2230 | 770 | 1920 | 2350 | |
| BC602 AP/DP SP/CR-2P | BF602 AP/DP SP/CR-2P | 1500 | 3340 | 2150 | 2230 | 770 | 1920 | 2350 | 1080 |

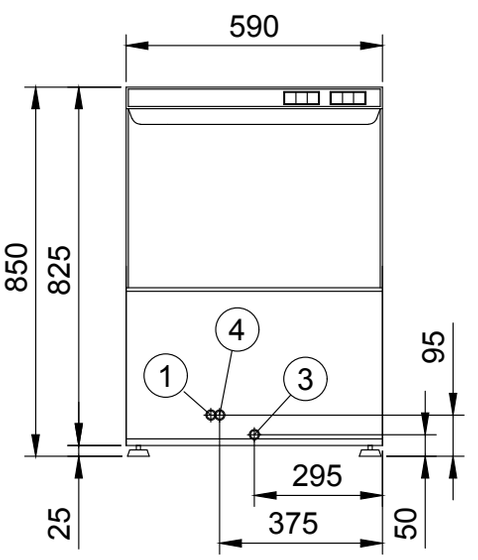
# METOS MASTER DUPLA 37

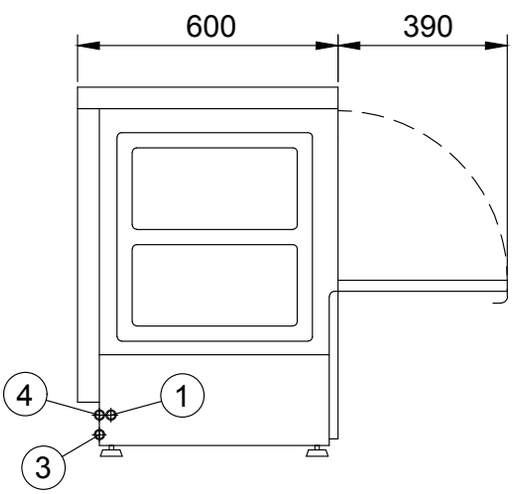



3 R 3/4", 200kPa, 55 l/h
4 24 mm, 3l/s

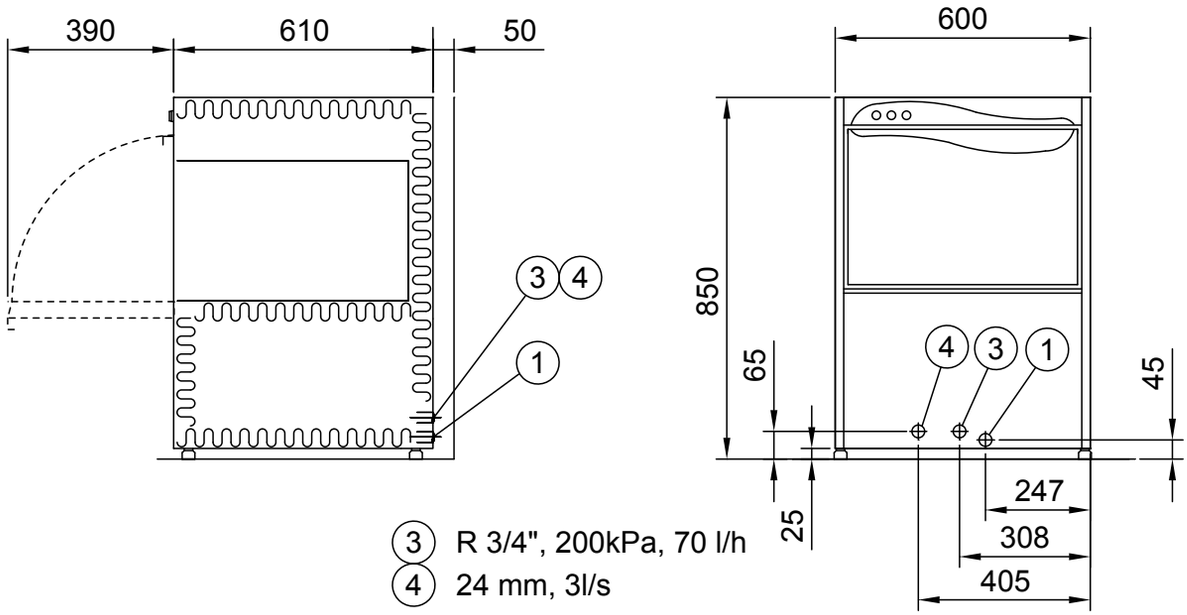
# METOS DWASH



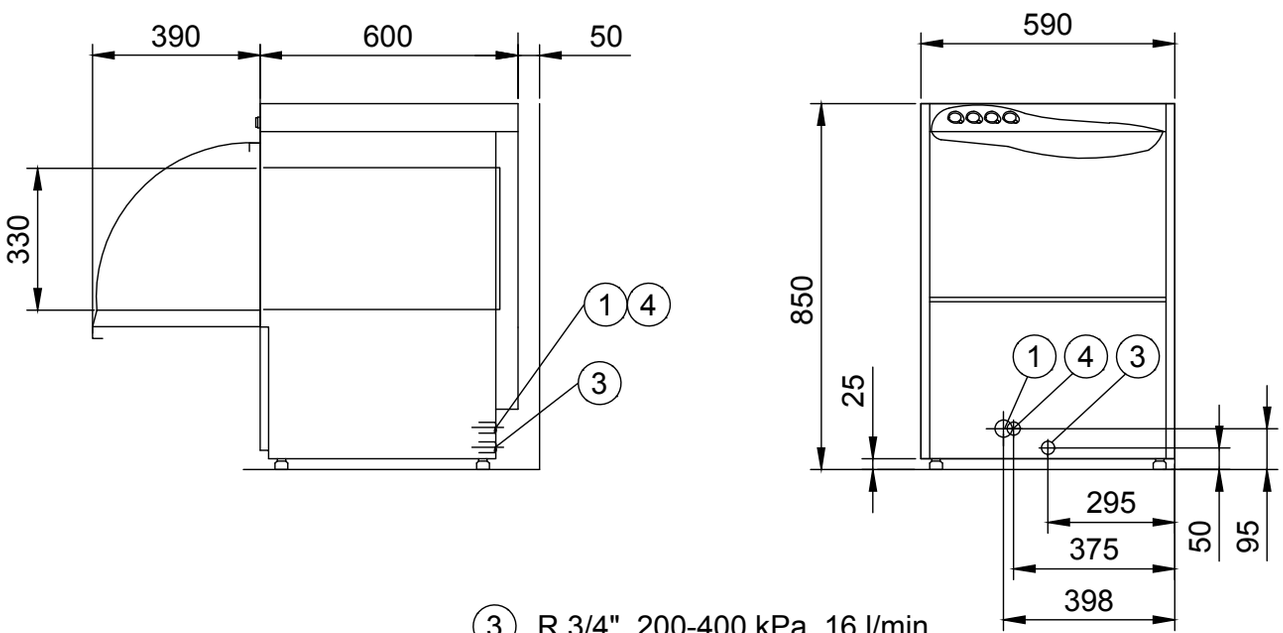

3 3/4"
4 Ø24 mm

# METOS MASTER LUX 60EL



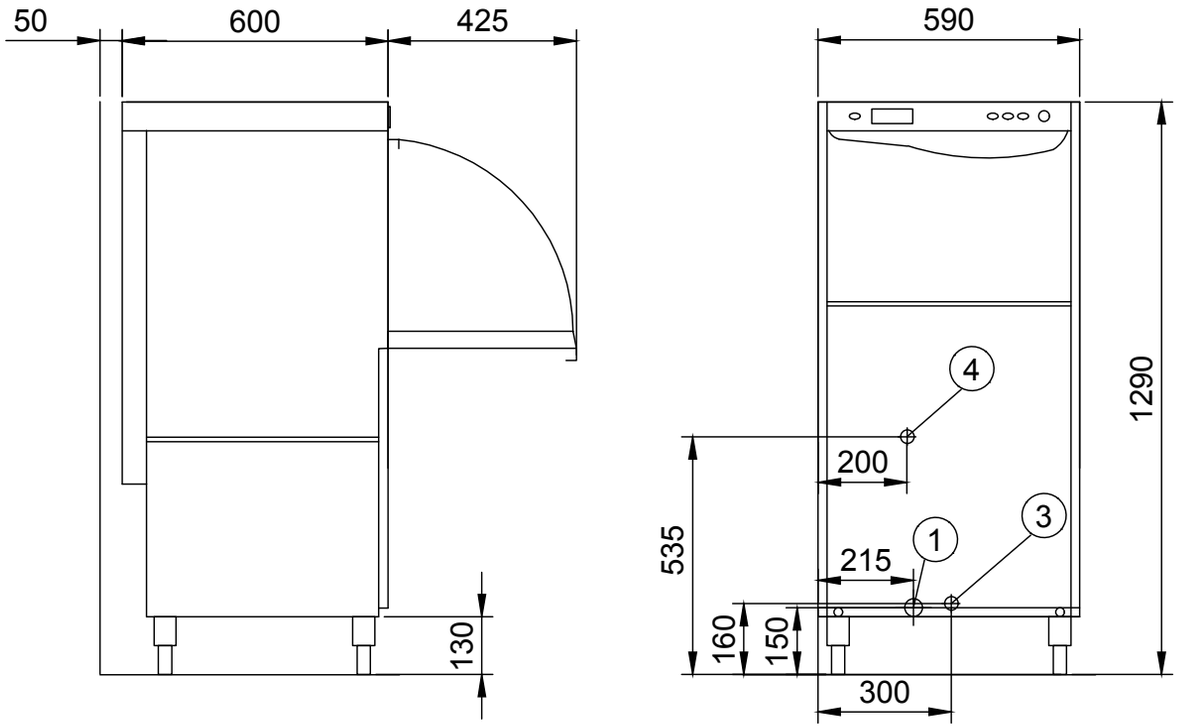

3 R 3/4", 200kPa, 70 l/h
4 24 mm, 3l/s

# METOS MASTER AQUA 50



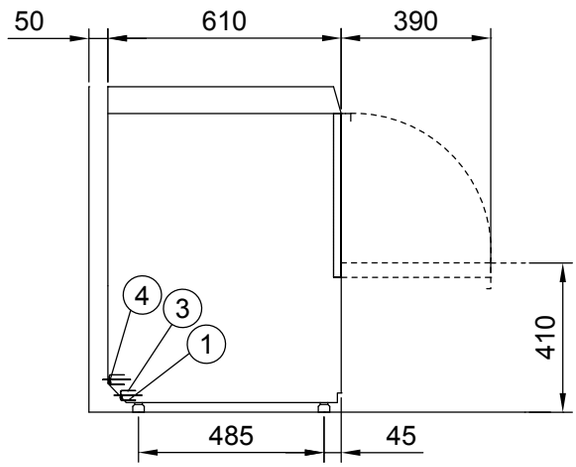

3 R 3/4", 200-400 kPa, 16 l/min.
4 24 mm, 3 l/sec.

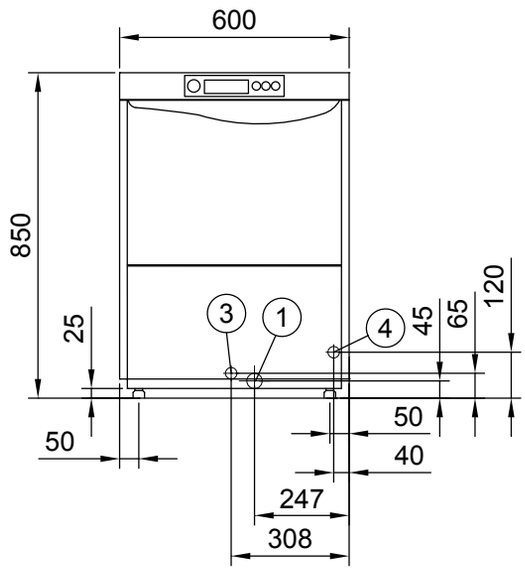
# METOS MASTER AQUA 80T




3 R 3/4", 200-400 kPa, 18 l/min.
4 24 mm, 3 l/sec.

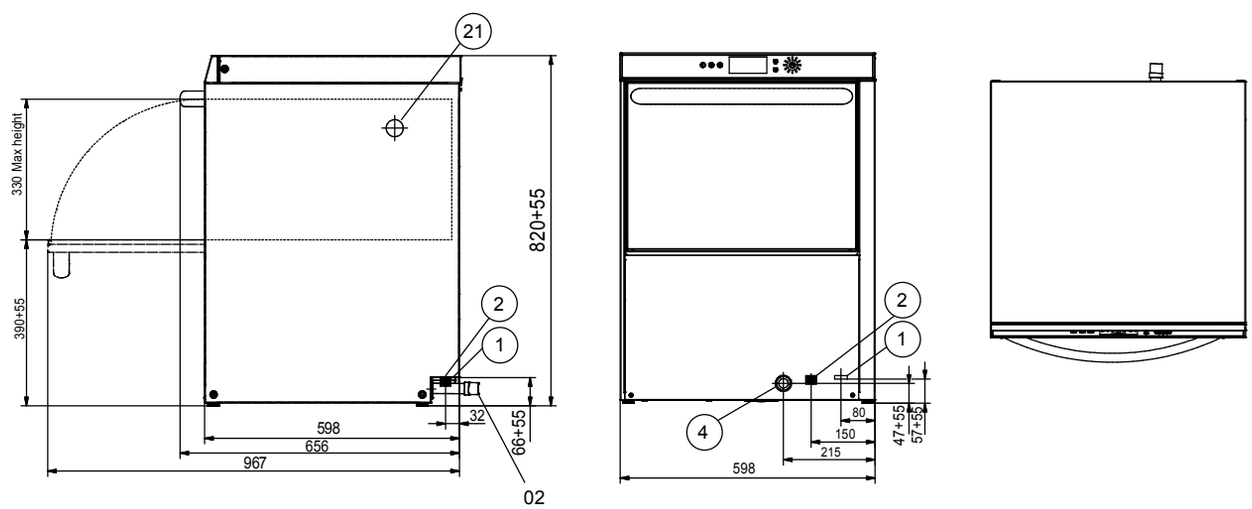
# METOS MASTER PREMIUM 50



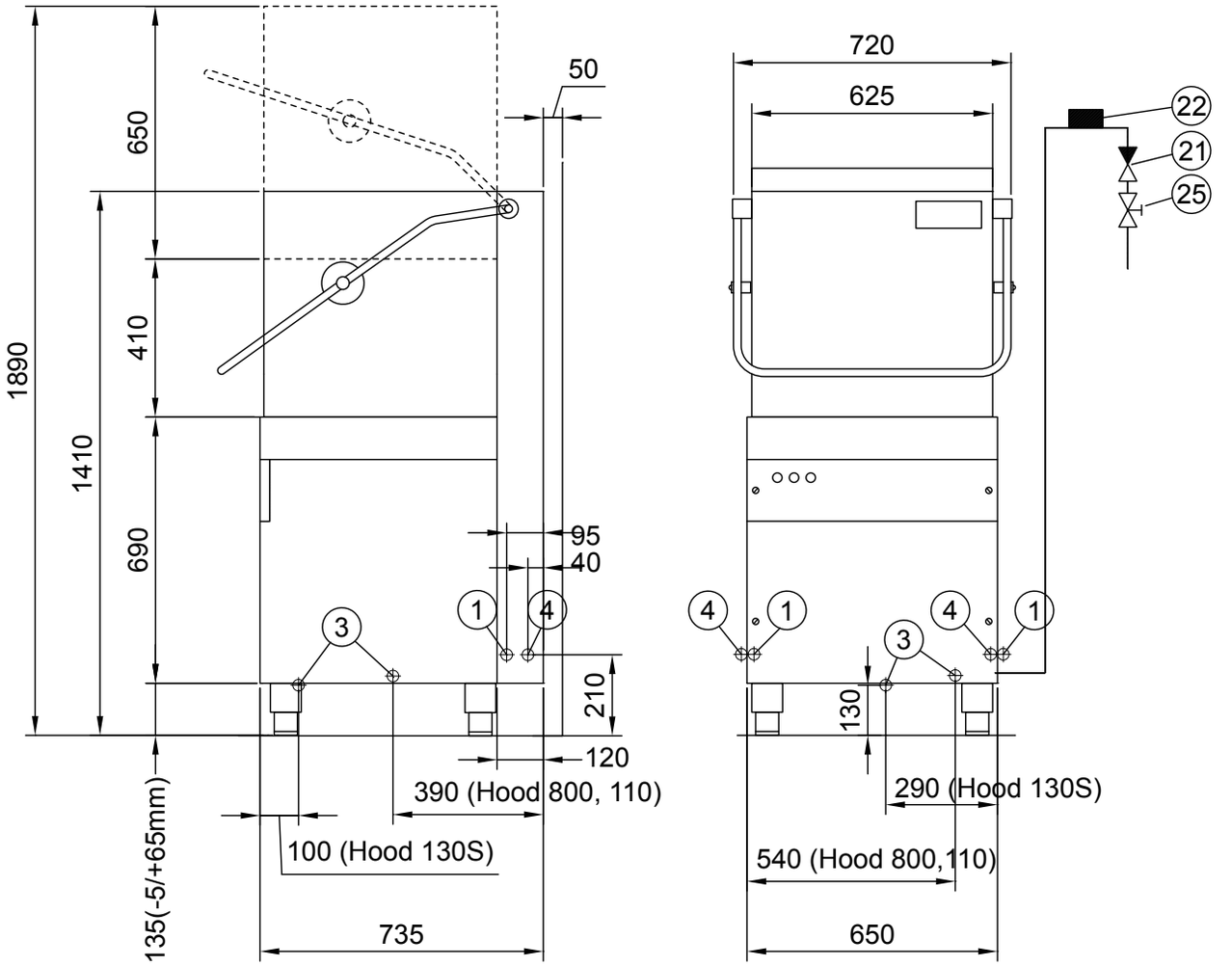

3 R 3/4", 200-400 kPa, 16 l/min.
4 24 mm, 3 l/sec.

# METOS WD-4S



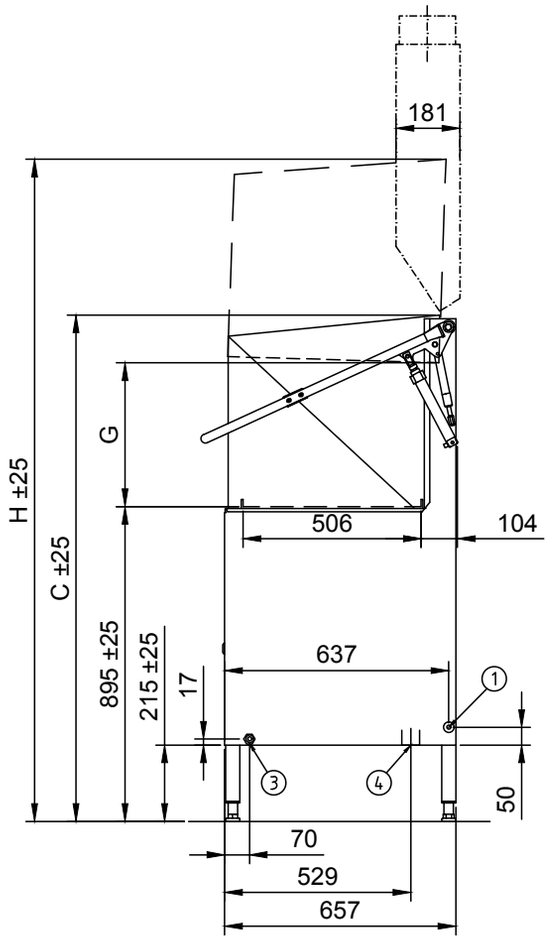

1 cable 2 m
3 R3/4", 180kPa 17 l/min
4 22 mm, 1 l/s

# METOS MASTER HOOD 130S, 110, 800

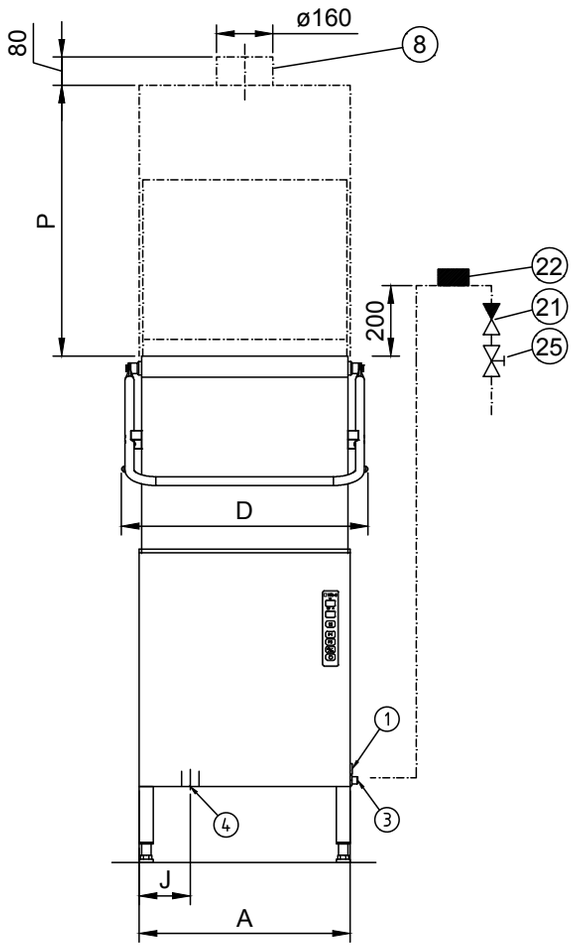


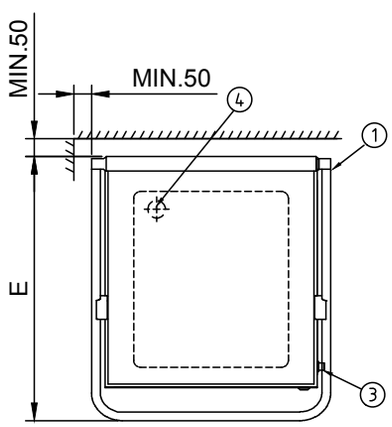

(3) 3/4", 200-400 kPa, 18 l/min.
(4) 24 mm, 3 l/s

# METOS WD-6, WD-7 & WD-8




STEAM HOOD (option)

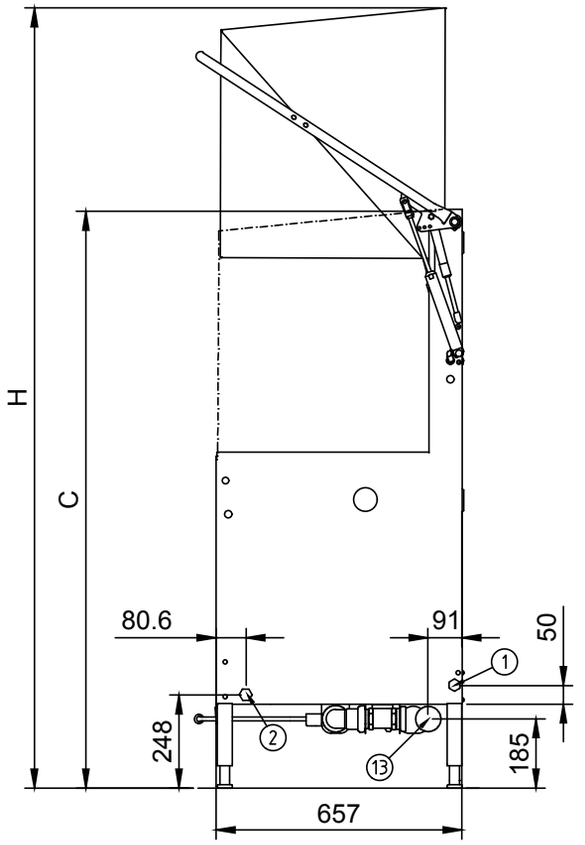


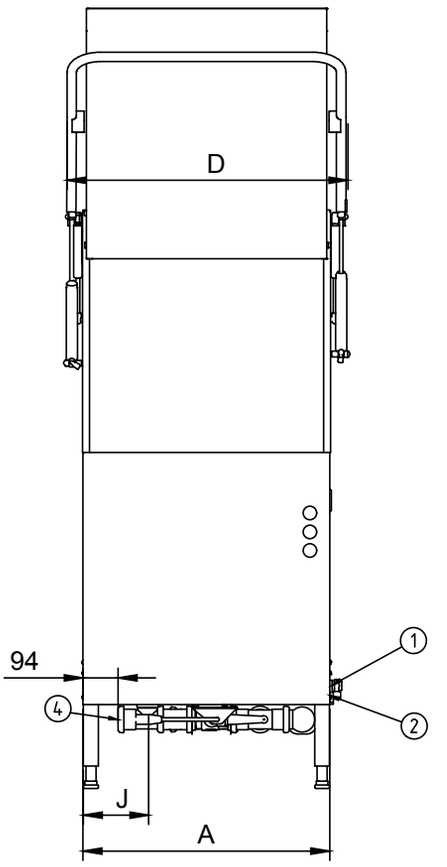



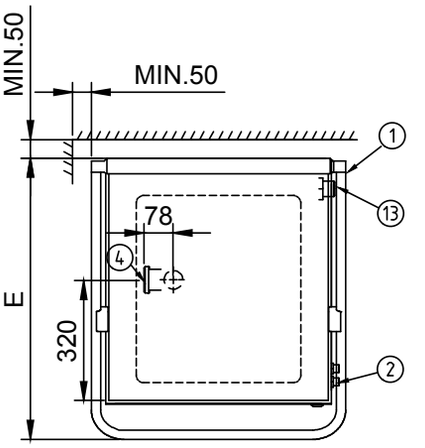

(3) R 1/2", 180 kPa, Autostart 300 kPa
(4) ø50, 3 l/s

| Metos | A | C | D | E | G | H | J | P |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| WD-6 | 600 | 1430 | 695 | 700 | 405 | 1880 | 145 | 645 |
| WD-6 Autostart | 600 | 1430 | 710 | 700 | 405 | 1880 | 145 | 645 |
| WD-7 | 660 | 1540 | 755 | 720 | 505 | 2080 | 175 | 750 |
| WD-7 Autostart | 660 | 1540 | 770 | 720 | 505 | 2080 | 175 | 750 |
| WD-8 | 750 | 1540 | 844 | 712 | 505 | 2080 | 217 | - |
| WD-8 Autostart | 750 | 1540 | 872 | 712 | 505 | 2080 | 217 | - |

# METOS WD PRM-6, WD PRM-7



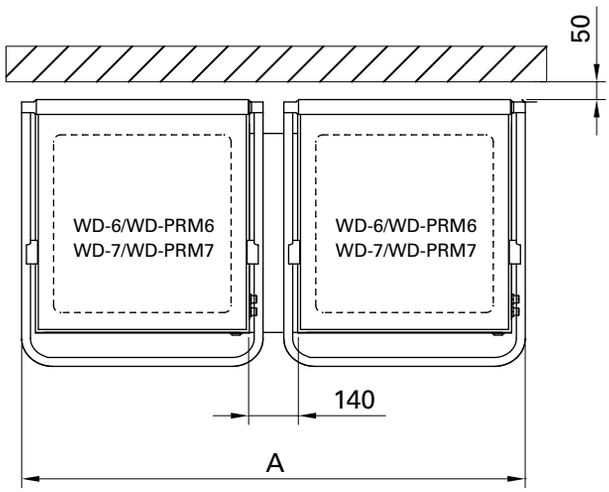



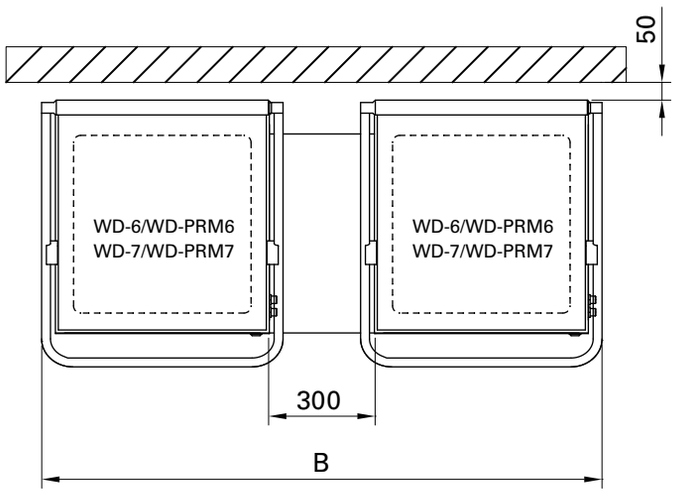

(2) R 1/2", PRM6 180 kPa, PRM7 300kPa
(4) ø50, 3 l/s
(13) FROM DISHWASHER TO PRM, ø50

| Metos | A | C | D | E | H | J |
|---|---|---|---|---|---|---|
| WD-PRM6 | 600 | 1430 | 685 | 707 | 1900 | 142 |
| WD-PRM7 | 660 | 1540 | 745 | 713 | 2085 | 172 |

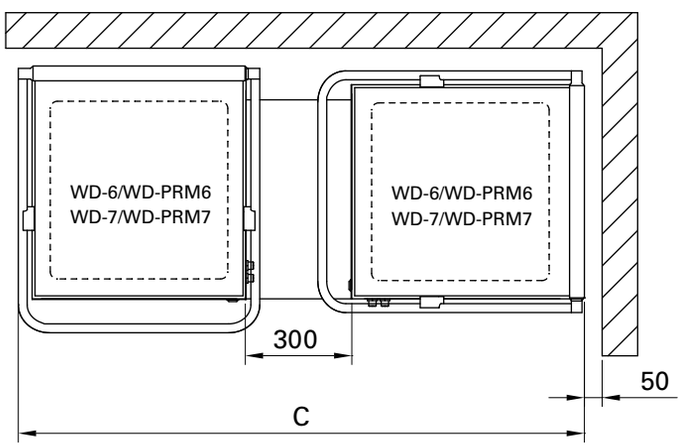
# METOS WD PRM-6, WD PRM-7





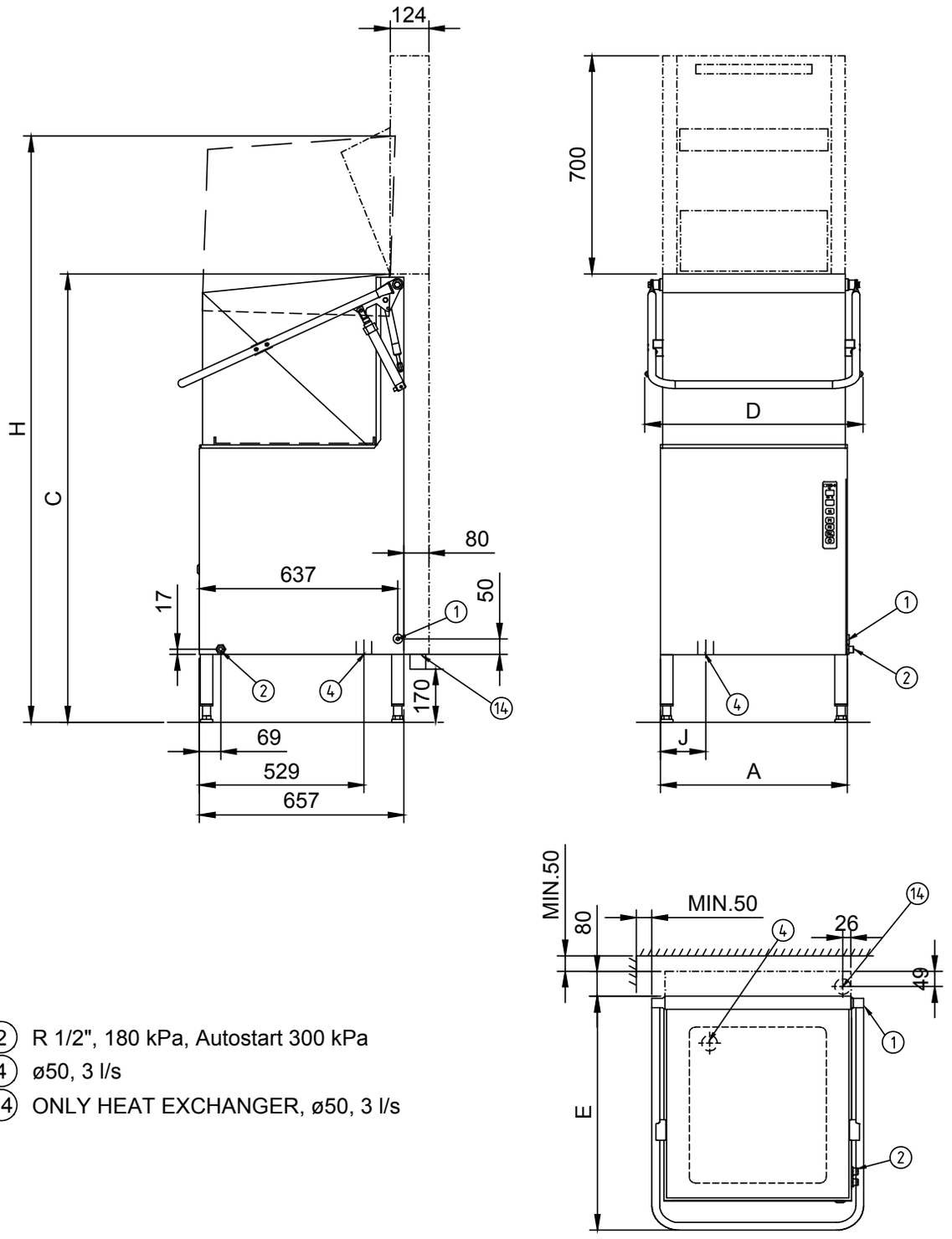





| Metos | A | B | C |
|---|---|---|---|
| WD 6 | 1418 | 1578 | 1594 |
| WD 7 | 1538 | 1698 | 1654 |

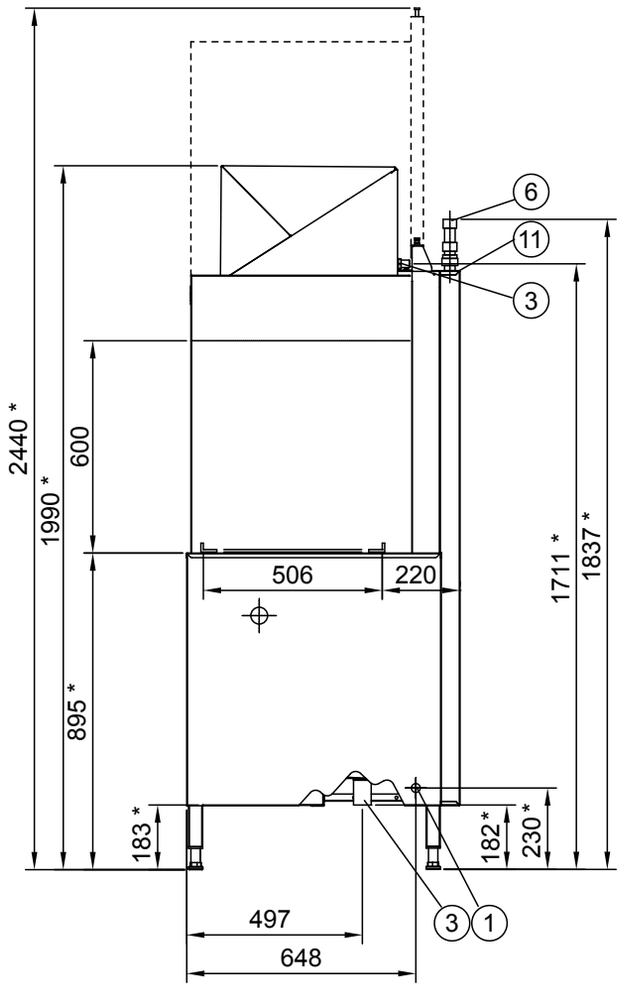
# METOS WD-6 & WD-7 HEAT RECOVERY

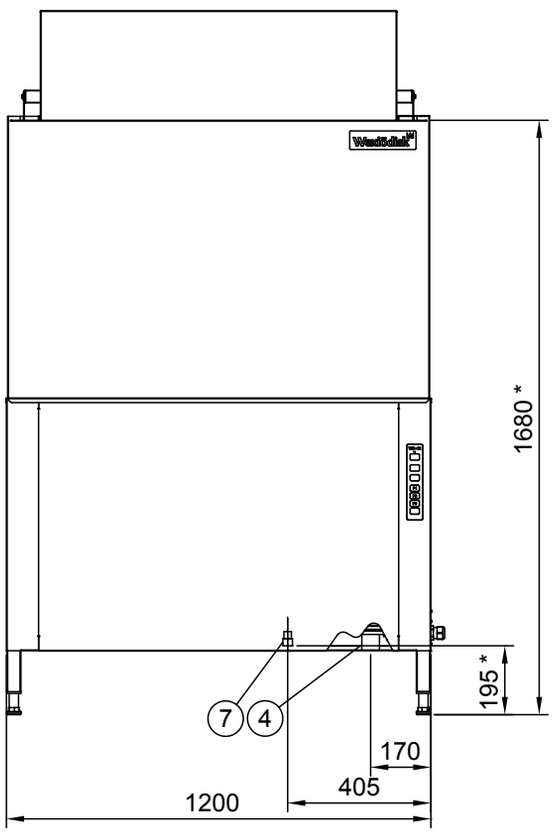



(2) R 1/2", 180 kPa, Autostart 300 kPa
(4) ø50, 3 l/s
(14) ONLY HEAT EXCHANGER, ø50, 3 l/s

| Metos | A | C | D | E | H | J |
|---|---|---|---|---|---|---|
| WD-6 | 600 | 1430 | 695 | 700 | 1880 | 145 |
| WD-6Autostart | 600 | 1430 | 710 | 700 | 1880 | 145 |
| WD-7 | 660 | 1540 | 755 | 720 | 2080 | 175 |
| WD-7Autostart | 660 | 1540 | 770 | 720 | 2080 | 175 |

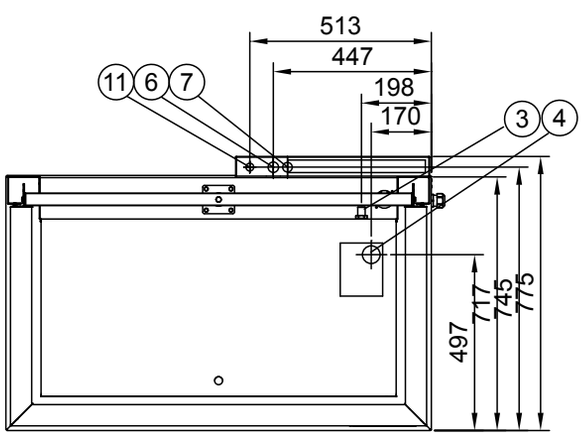
# METOS WD-12



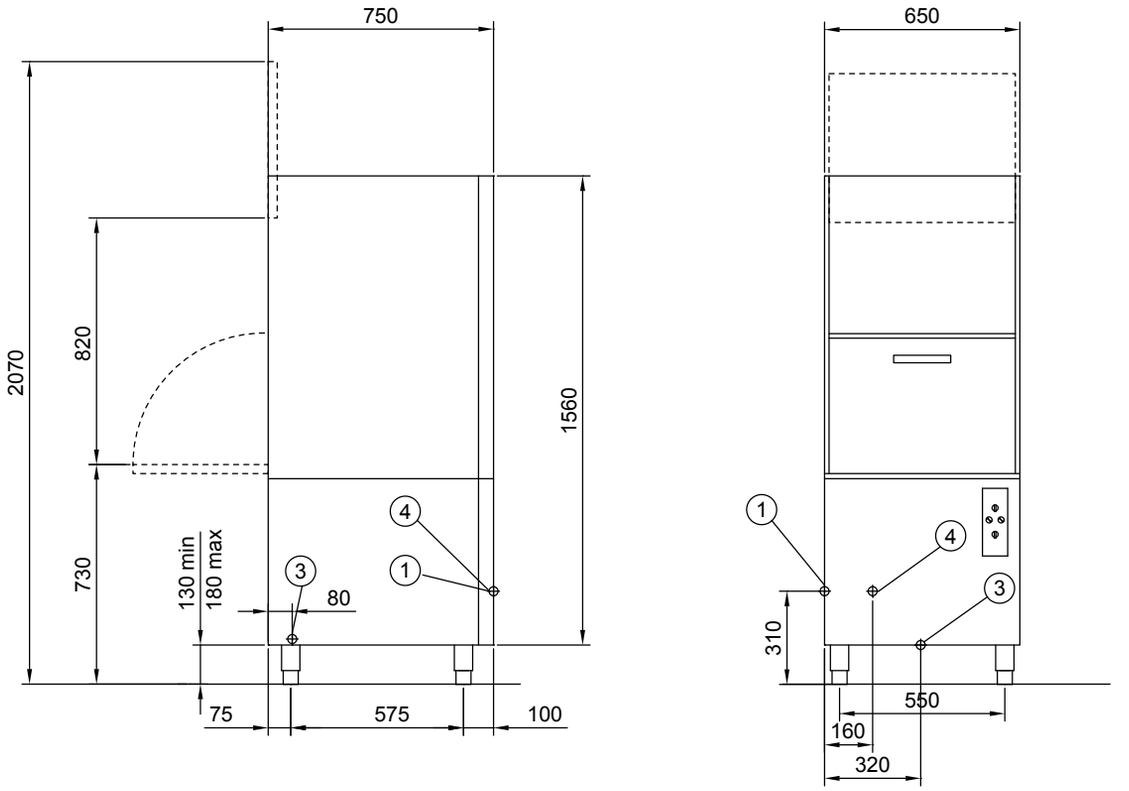




* DIM = $^{+10}_{-40}$

3 R 1/2", 20 kPa, 10 l/min
4 50 mm, 3 l/s
6 R 3/4", 150-250kPa, option
7 R 1/2", option

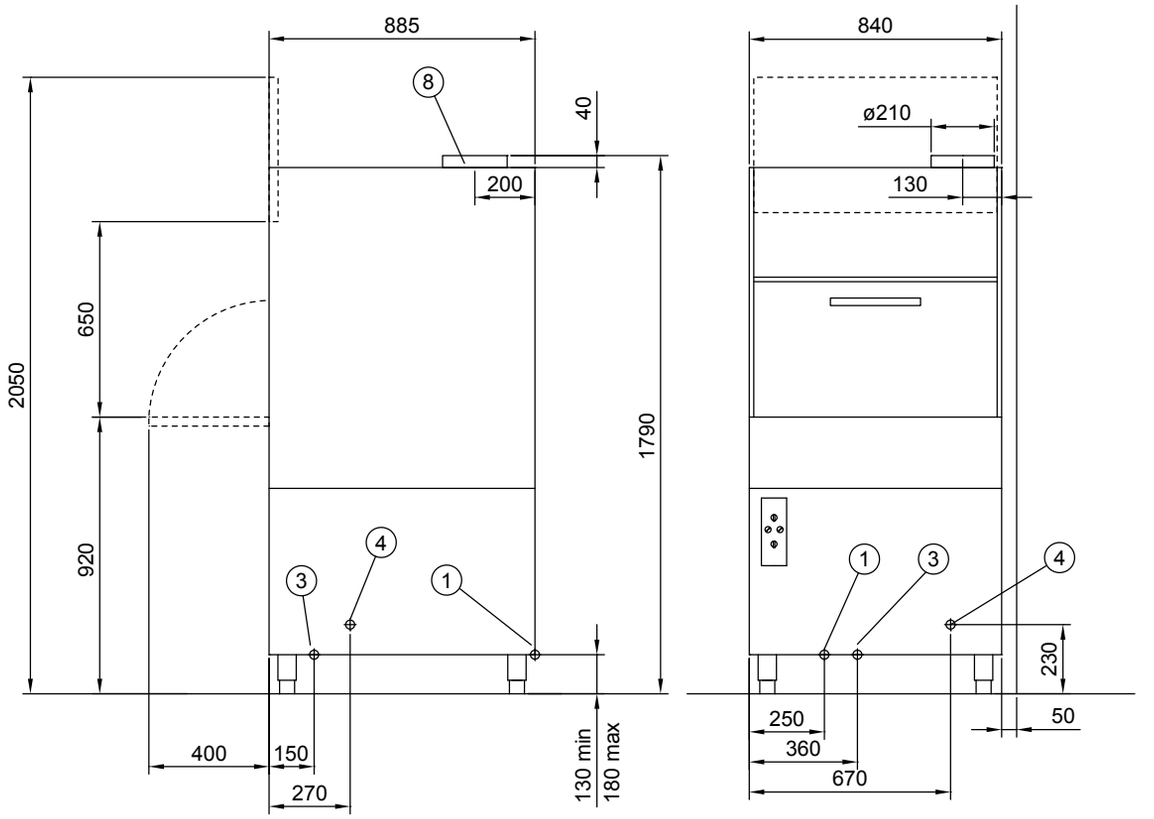


# METOS KP 151 ES

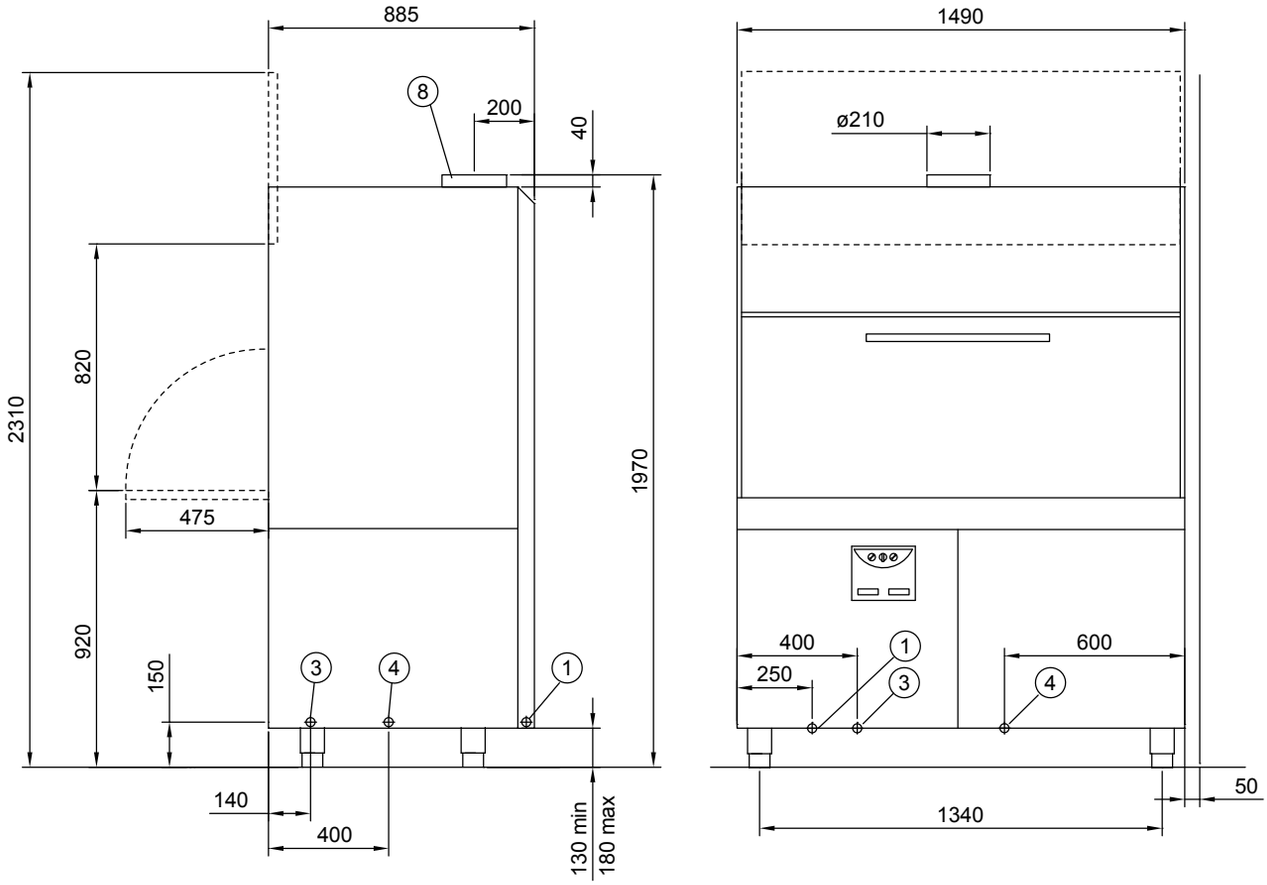



3 R 3/4", 200kPa, 100 l/h
4 24 mm, 3 l/s

# METOS KP 202E PLUS

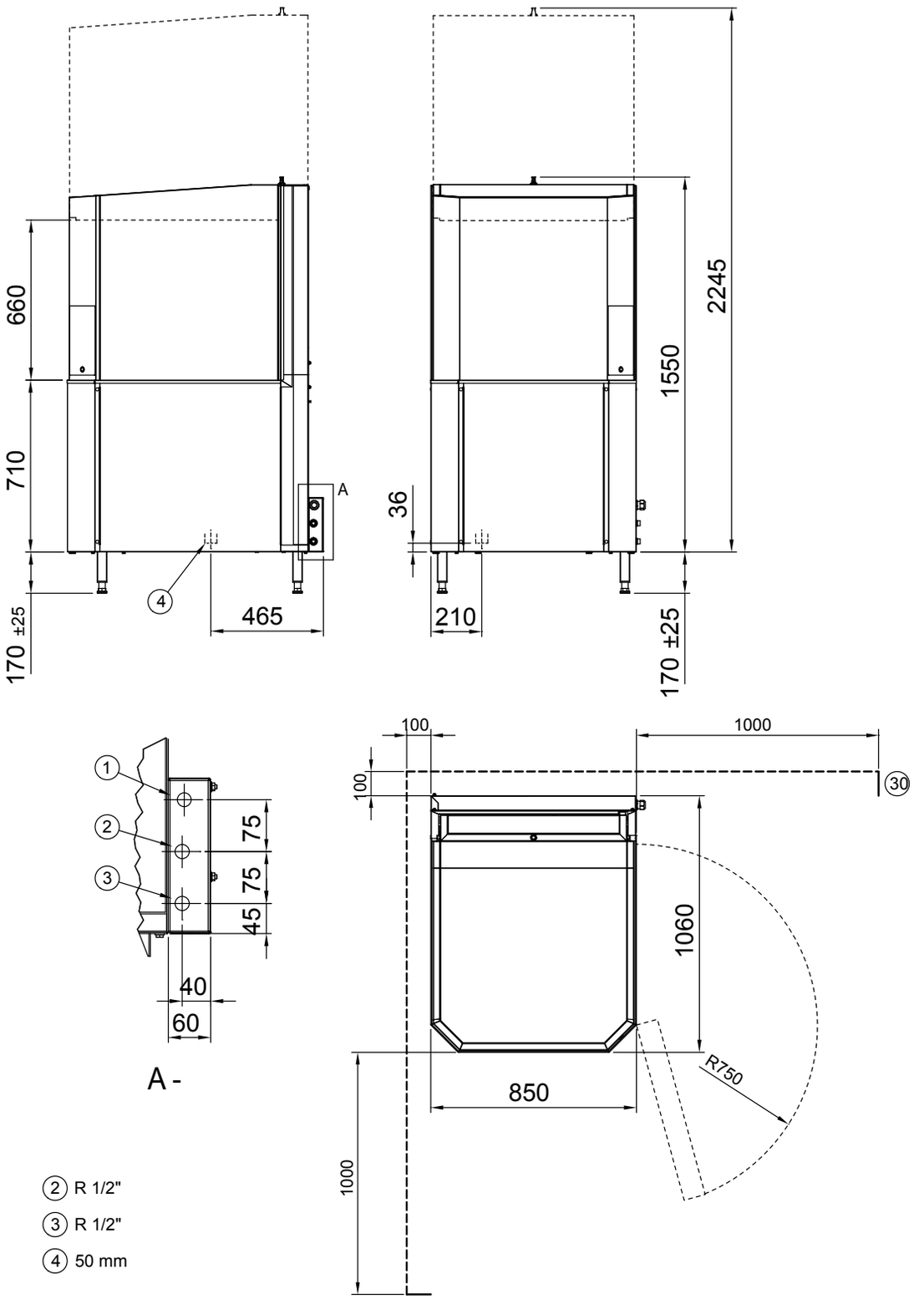


# METOS KP 402E PLUS

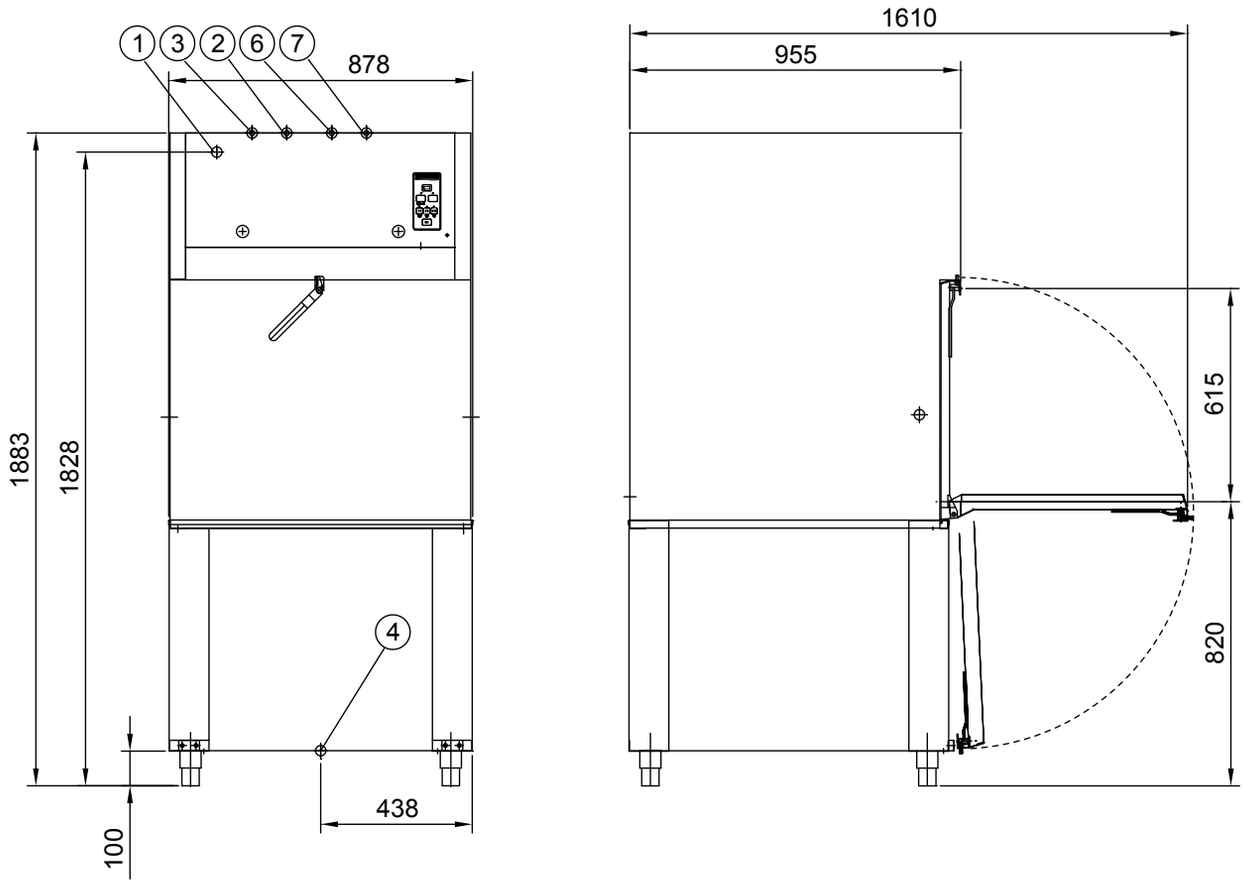


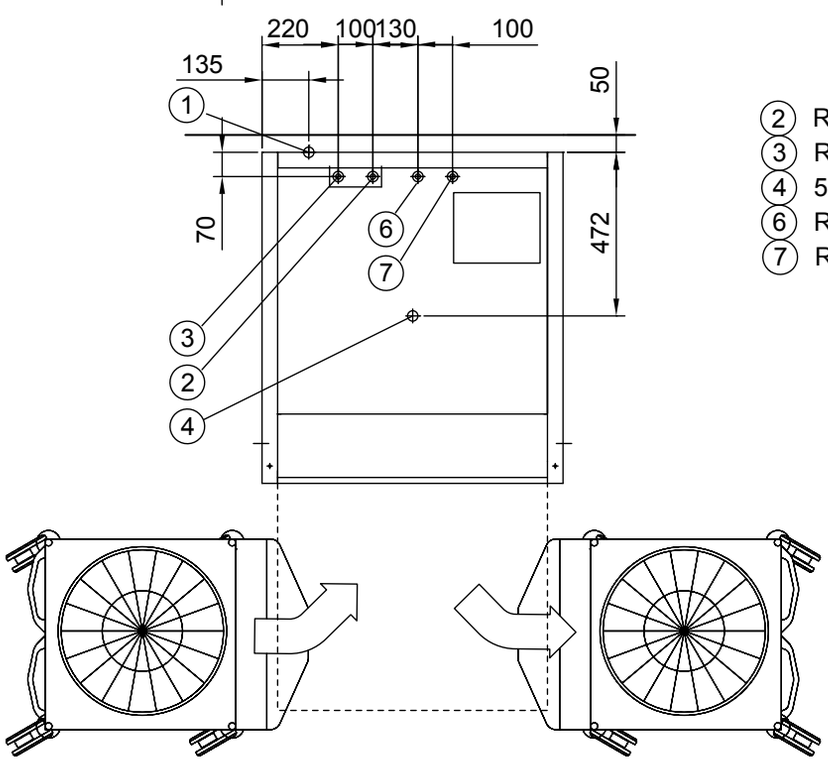

3 R 3/4", 200kPa, 100 l/h
4 24 mm, 3 l/s

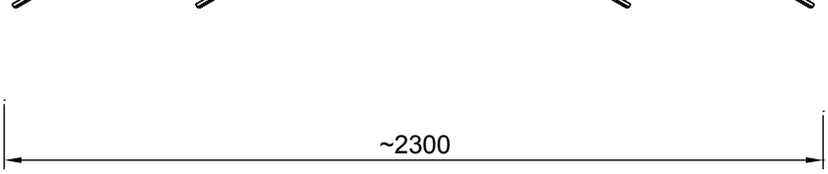
# METOS WD-90 DUO



# METOS WD-90GR



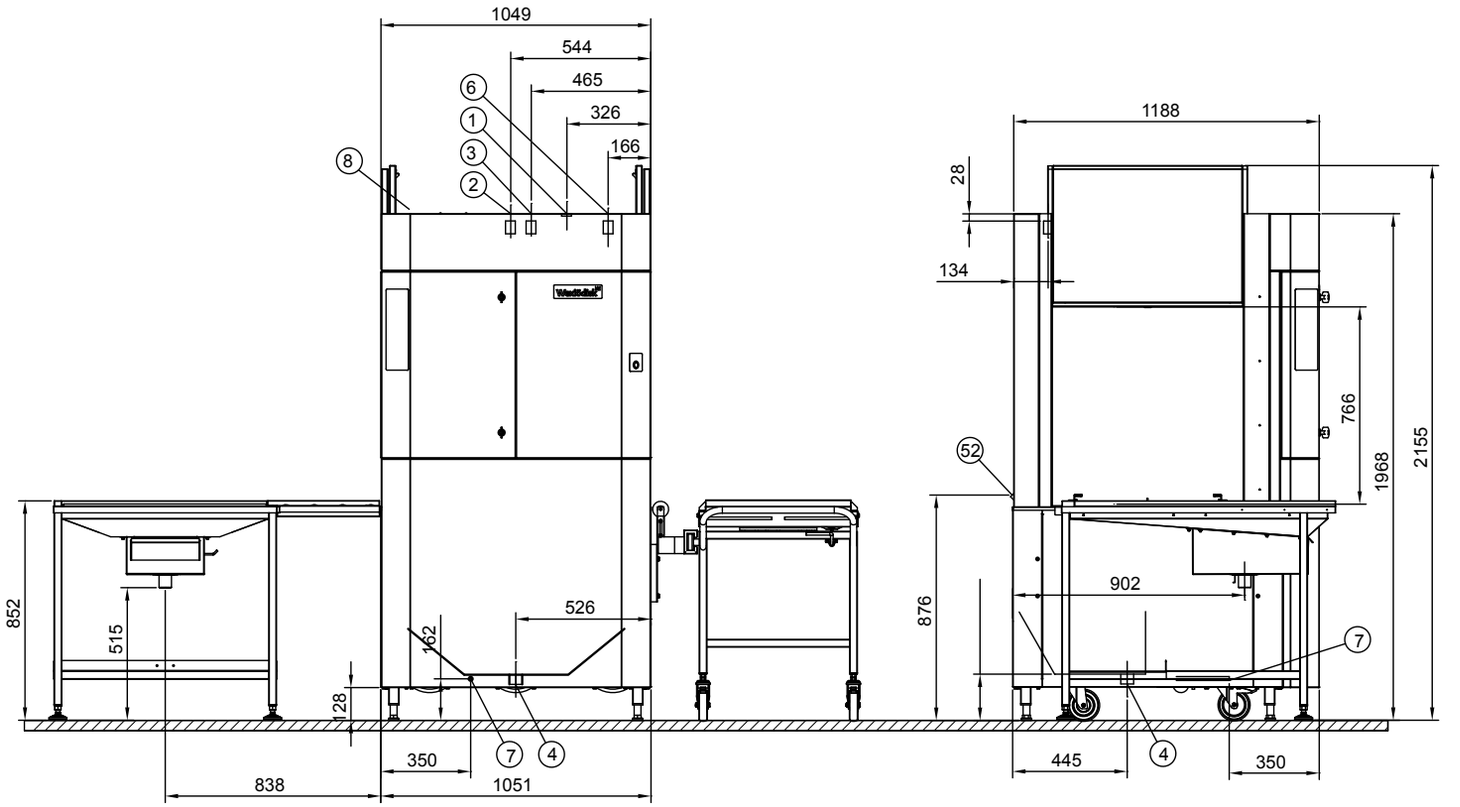



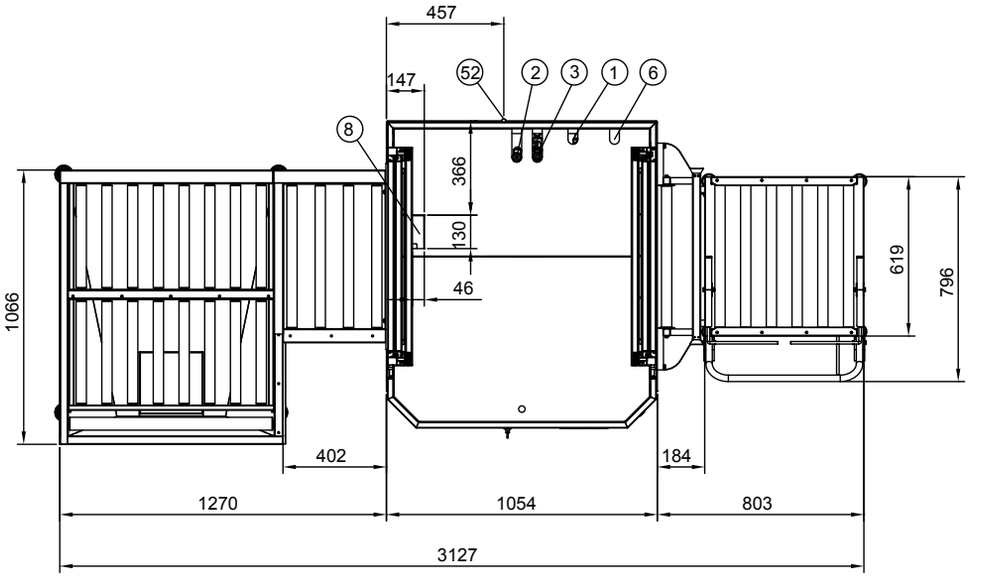






2 R 1/2", 250-500 kPa
3 R 1/2", 250-500 kPa, 15 l/min
4 50 mm, 3 l/s
6 R 1/2", 250 kPa, 15kg/h, option
7 R 1/2", 90-95°C, option

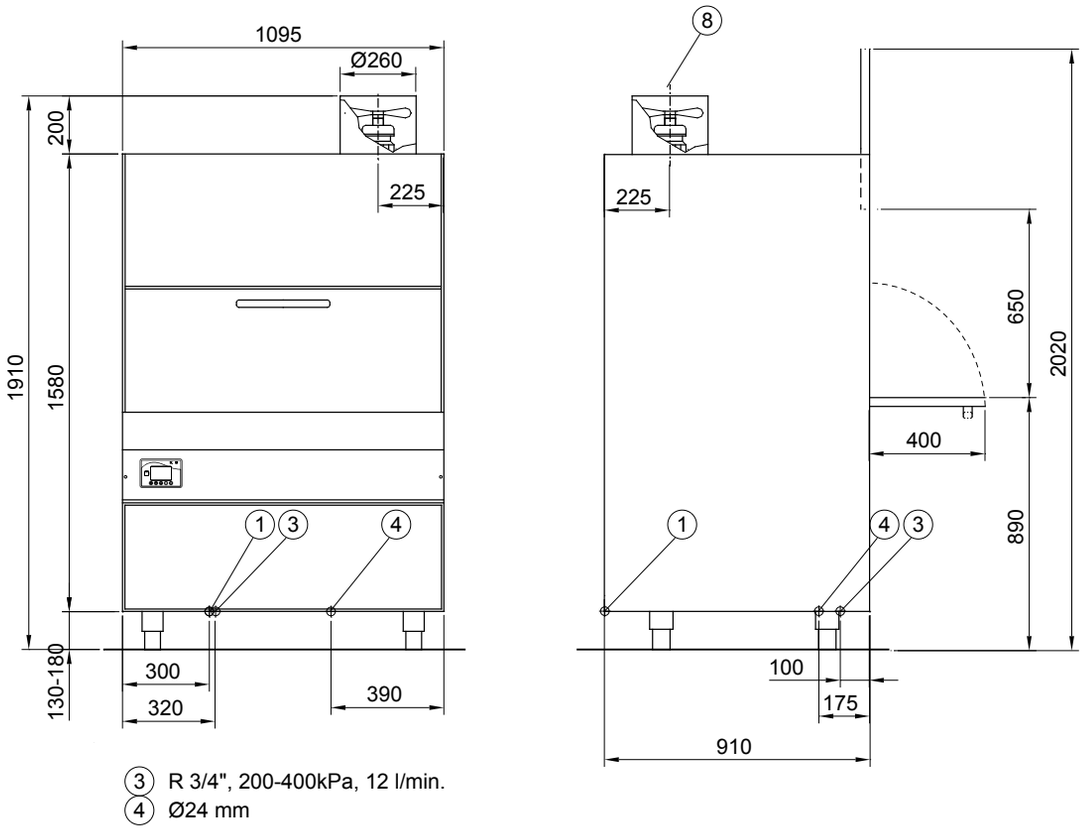
# METOS WD-100GR



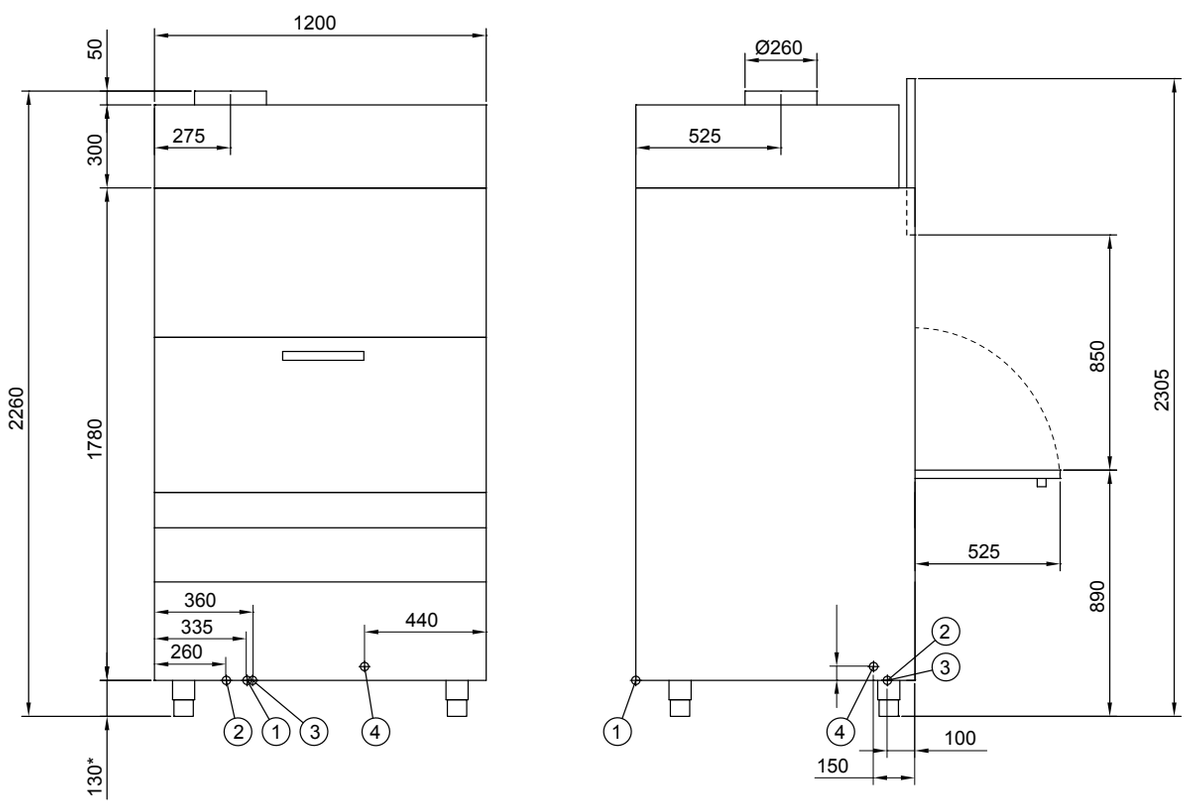

(2) R 3/4", 250-500kPa, 18 l/min
(3) R 3/4", 250-500kPa
(4) 50mm, 3l/s
(6) R 1", 50-250kPa, 30kg/h, option
(7) R 1/2", 90-95°C, option
(8) 900m3/h

# METOS GR300 PLUS

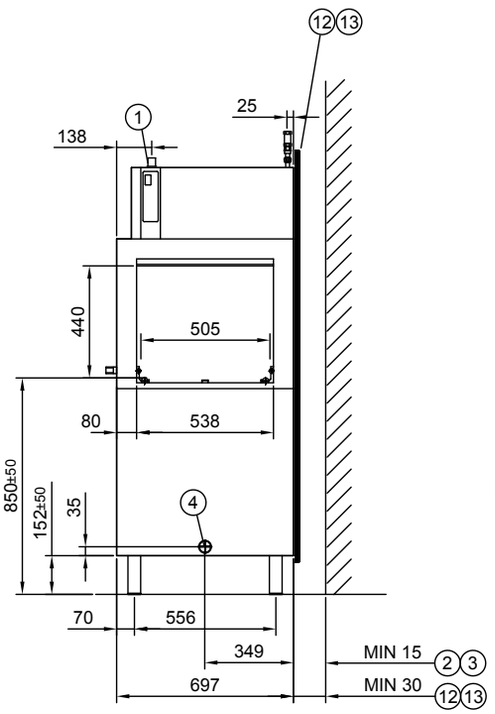


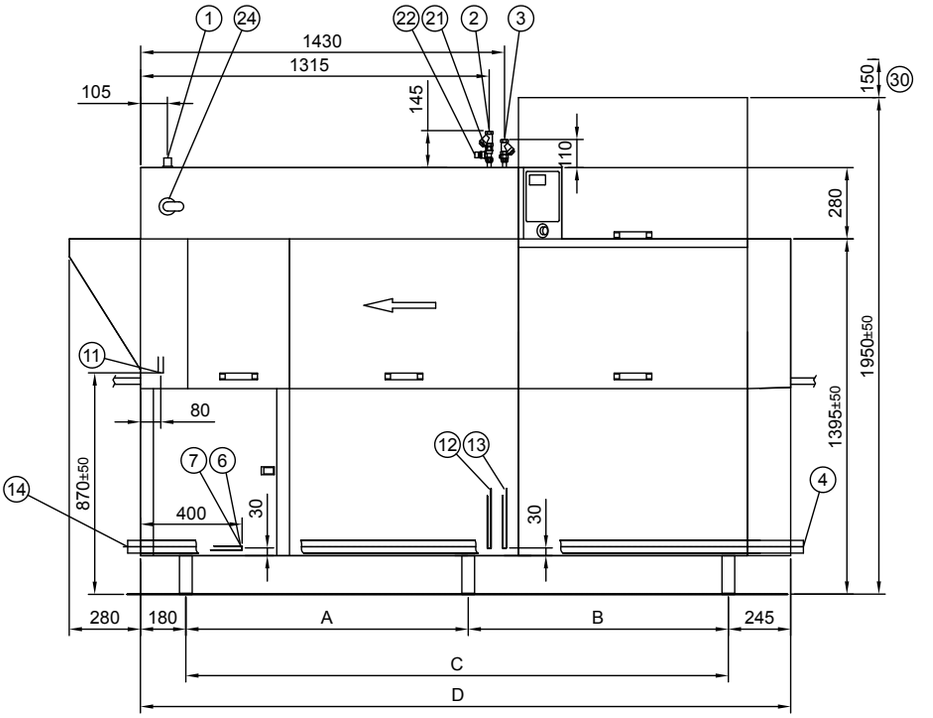

3 R 3/4", 200-400kPa, 12 l/min.
4 Ø24 mm

# METOS GR800 PLUS

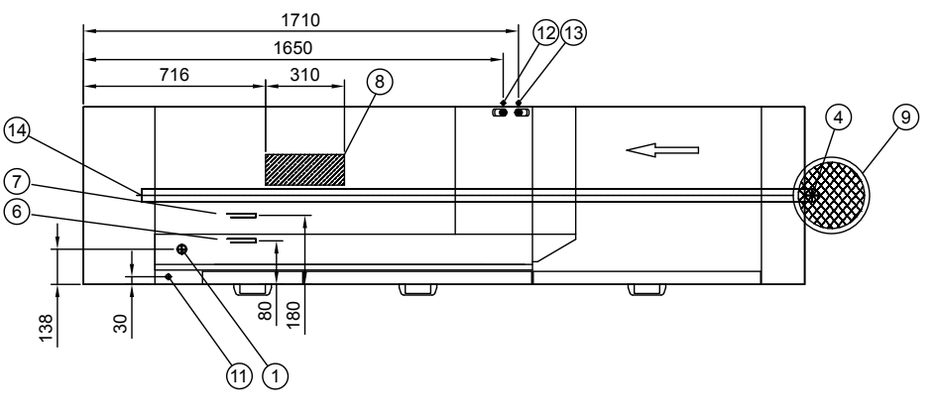


# METOS ICS+ 153-423 O-V & METOS WD 151E-421E O-V



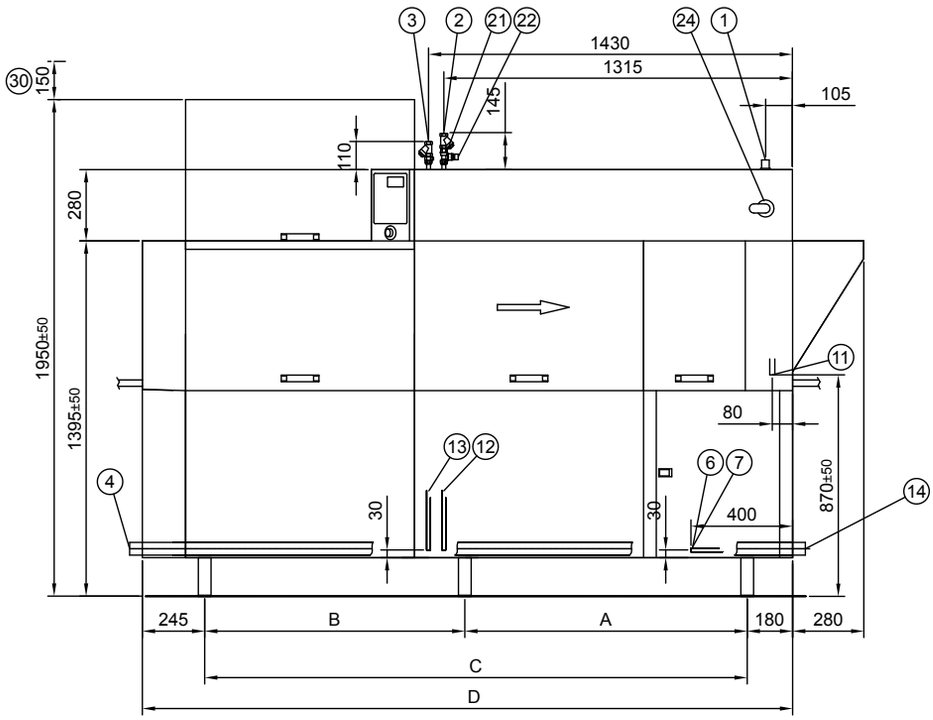



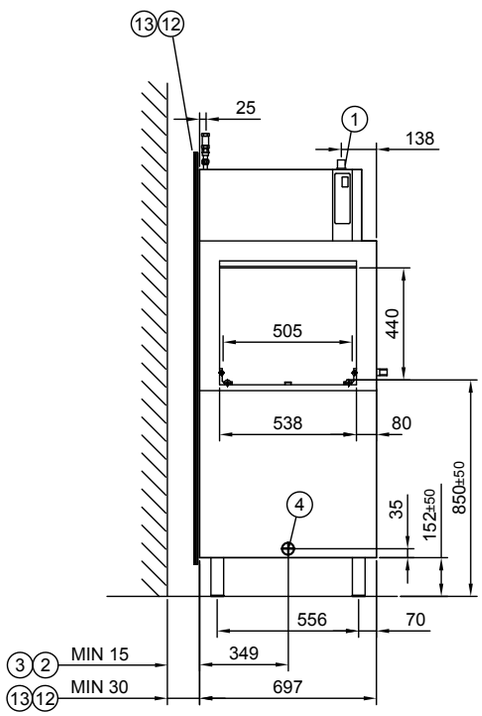

2 12 R 1/2", 250-600 kPa, 11 l/min
3 13 R 1/2", 100-600 kPa
14 4 50 mm, 3 l/s
6 R 3/4", option
R 1" , WD331/WD333, WD421/WD423", option
7 R 3/4", option
30 *huoltotila 150 mm*

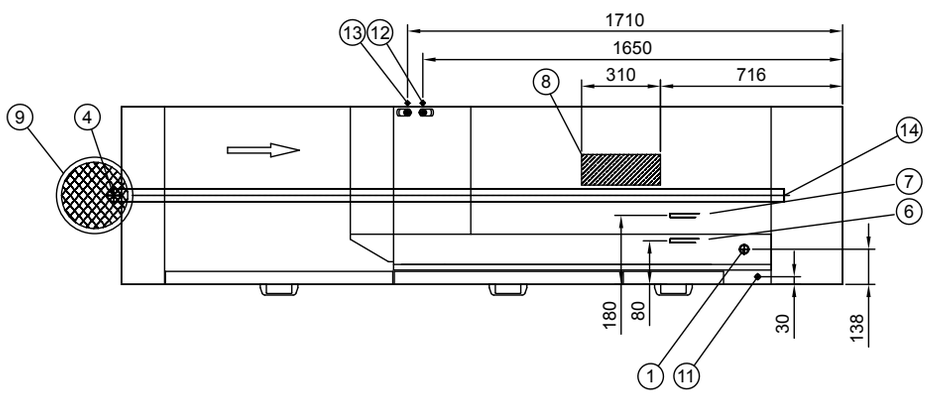



| Metos | A | B | C | D |
|---|---|---|---|---|
| 151E / 153 | - | - | 1230 | 1655 |
| 211E / 213 | - | - | 1830 | 2255 |
| 241E / 243 | - | - | 2130 | 2555 |
| 331E / 333 | 1360 | 1670 | 3030 | 3455 |
| 421E / 423 | 2260 | 1670 | 3930 | 4355 |

# METOS ICS+ 153-423 V-0 & METOS WD 151E-421E V-0



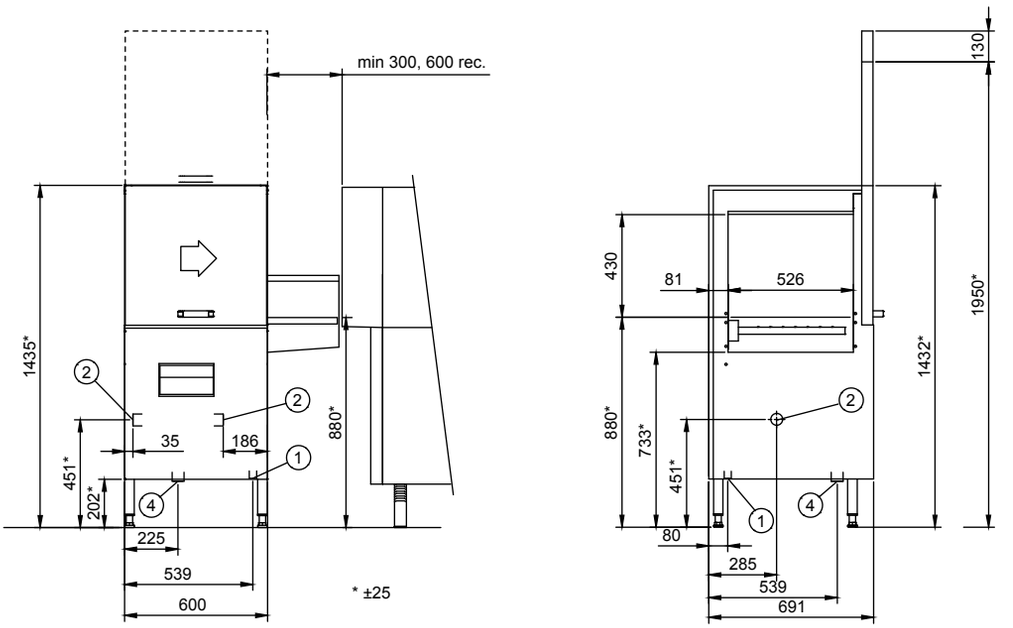




(2) (12) R 1/2", 250-600 kPa, 11 l/min
(3) (13) R 1/2", 100-600 kPa
(14) (4) 50 mm, 3 l/s
(6) R 3/4", option
R 1" , WD331/WD333, WD421/WD423", option
(7) R 3/4", option

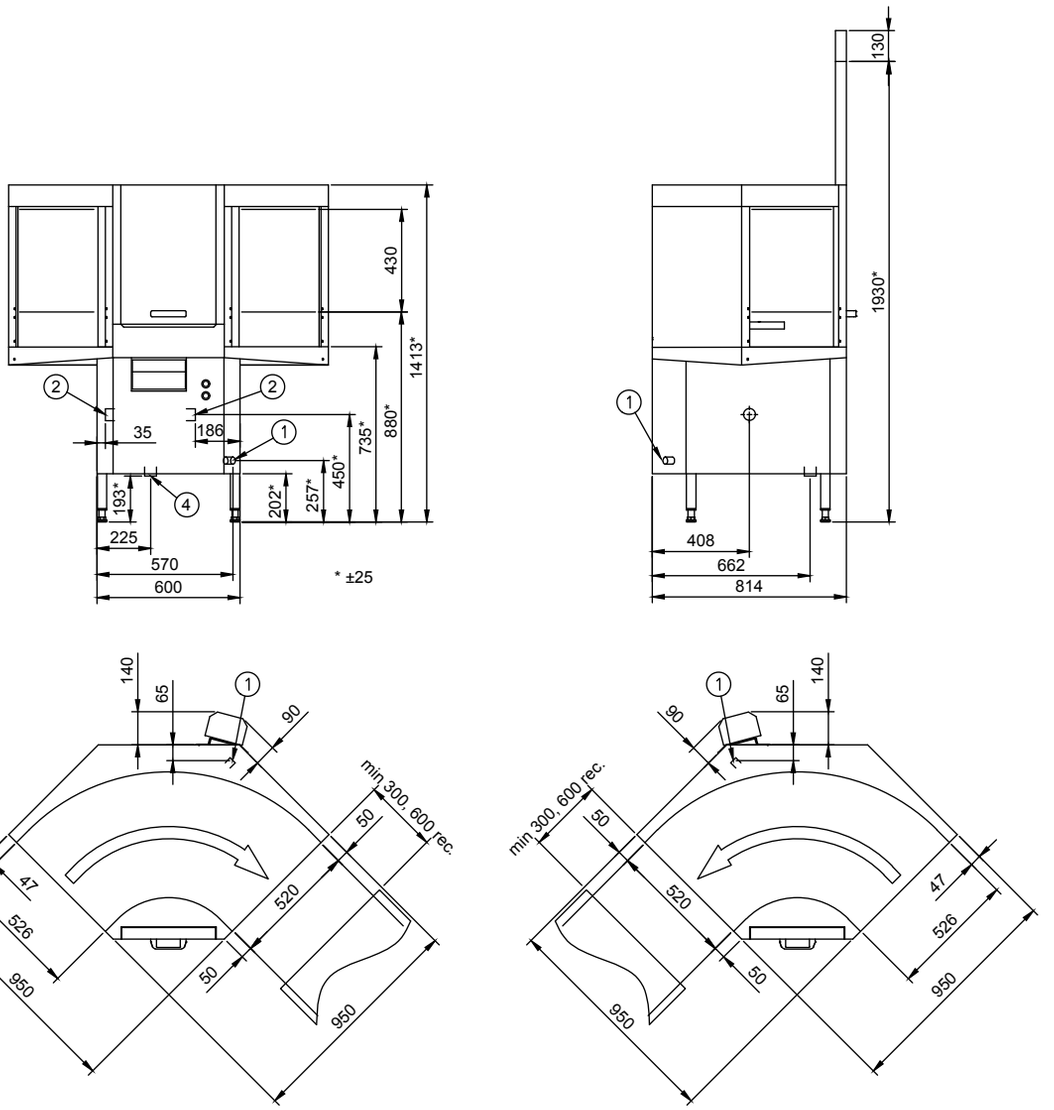
(30) *huoltotila 150 mm*

| Metos | A | B | C | D |
|---|---|---|---|---|
| 151E / 153 | - | - | 1230 | 1655 |
| 211E / 213 | - | - | 1830 | 2255 |
| 241E / 243 | - | - | 2130 | 2555 |
| 331E / 333 | 1360 | 1670 | 3030 | 3455 |
| 421E / 423 | 2260 | 1670 | 3930 | 4355 |

# METOS WD PRM-60, PRM-90

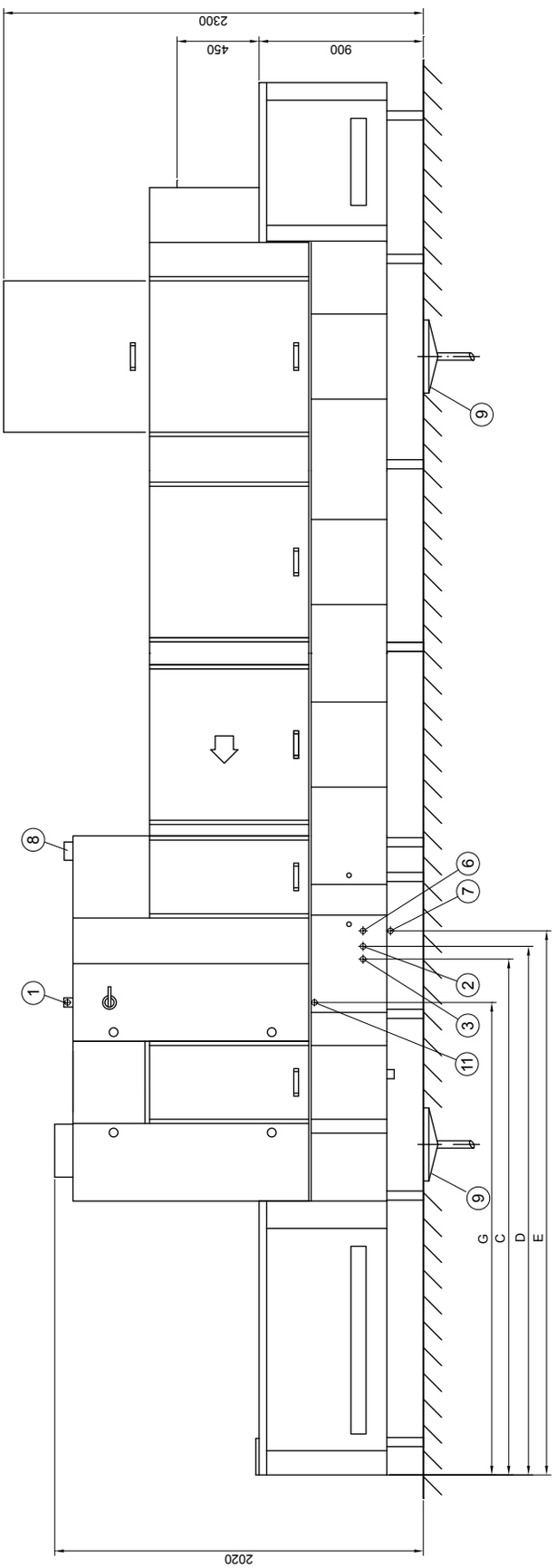


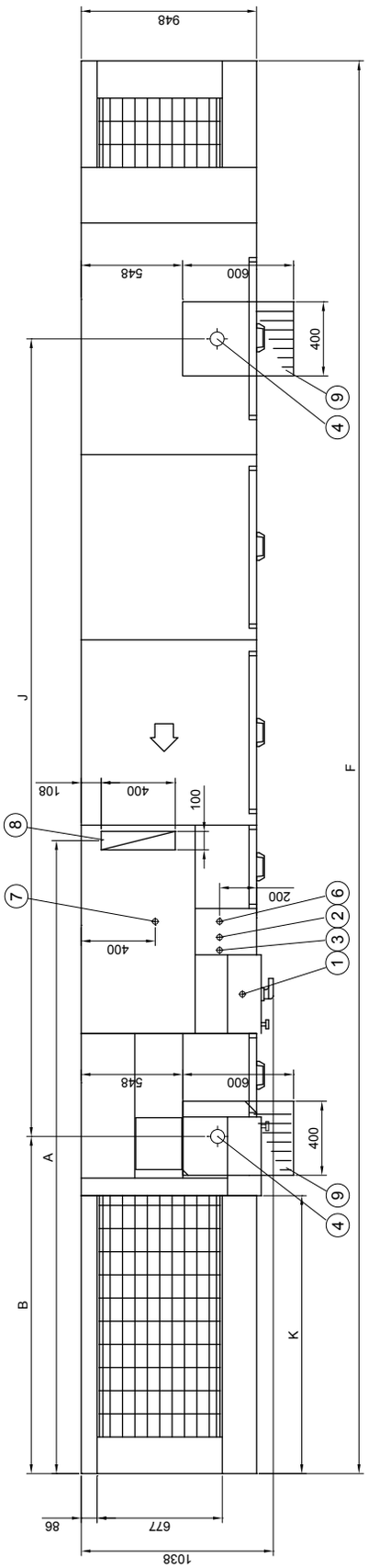

(2) FROM DISHWASHER TO PRM Ø50 (RECOMMENDED, MIXED WATER 30-40°C)
(4) Ø50, 3 l/s




(2) FROM DISHWASHER TO PRM Ø50 (RECOMMENDED, MIXED WATER 30-40°C)
(4) Ø50, 3 l/s

# METOS WD-B 500-900



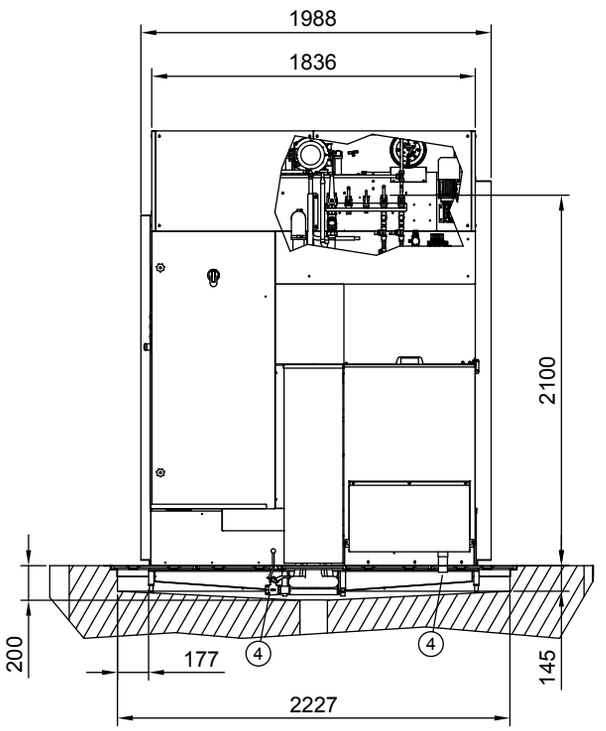



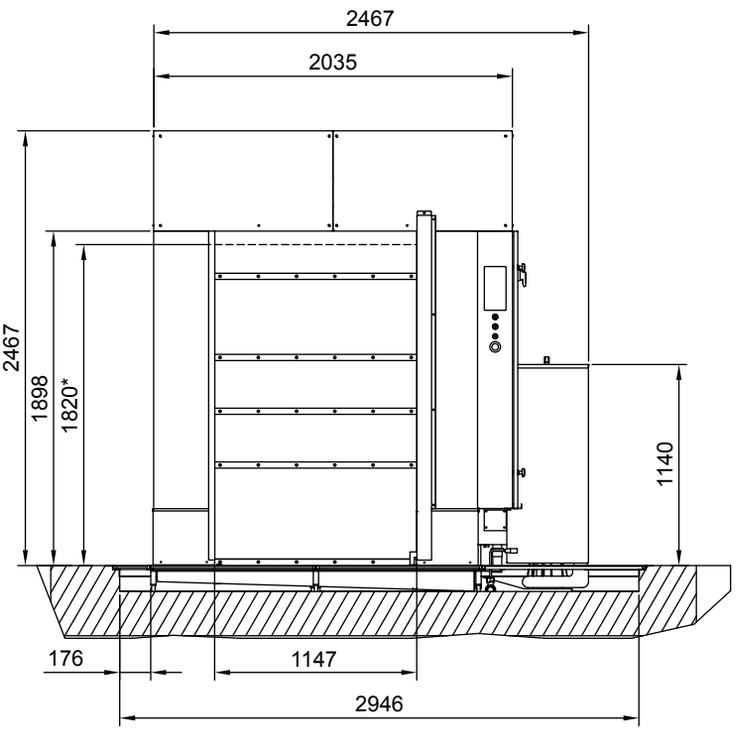

② R 3/4", 300-600 kPa, 18 l/min
③ R 3/4", 300-600 kPa 18 l/min
④ 50 mm, 3 l/s
⑥ WD-B 500-600 R 1", WD-B 700-800 R 1 1/4",
WD-B 900 R 1 1/2", 150-250 kPa, option
⑦ R 3/4", option

| Metos | A | B | C | D | E | F | G | J | K |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| WD-B 500 | 3044 | | 2450 | 2520 | 2605 | 5250 | 2012 | | 1125 |
| WD-B 600 | 3044 | | 2450 | 2520 | 2605 | 6025 | 2212 | | 1125 |
| WD-B 700 | 3419 | 1810 | 2825 | 2895 | 2980 | 7400 | 2587 | 4190 | 1500 |
| WD-B 800 | 4044 | 1810 | 3450 | 3520 | 3605 | 8025 | 3212 | 4815 | 1500 |
| WD-B 900 | 4044 | 1810 | 3450 | 3520 | 3605 | 9025 | 3212 | 5185 | 1500 |

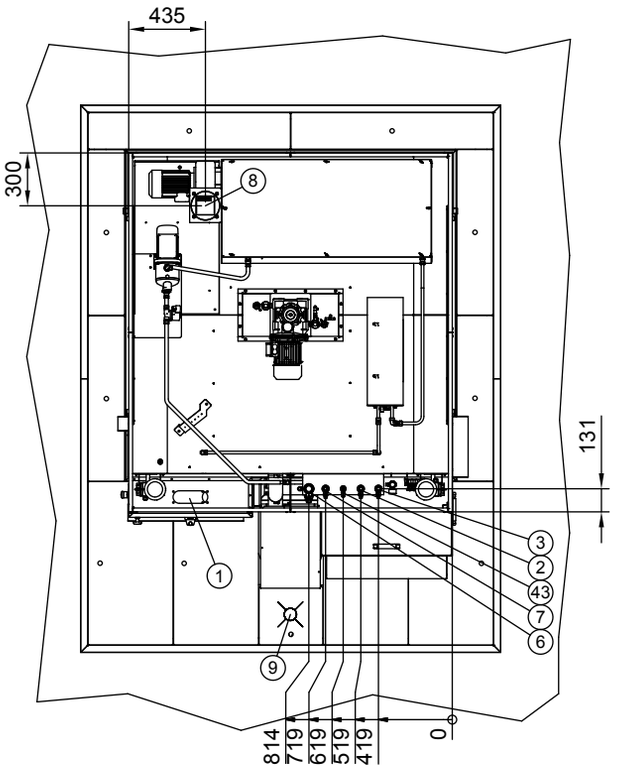
# METOS WD-18CW

Upotusasennus



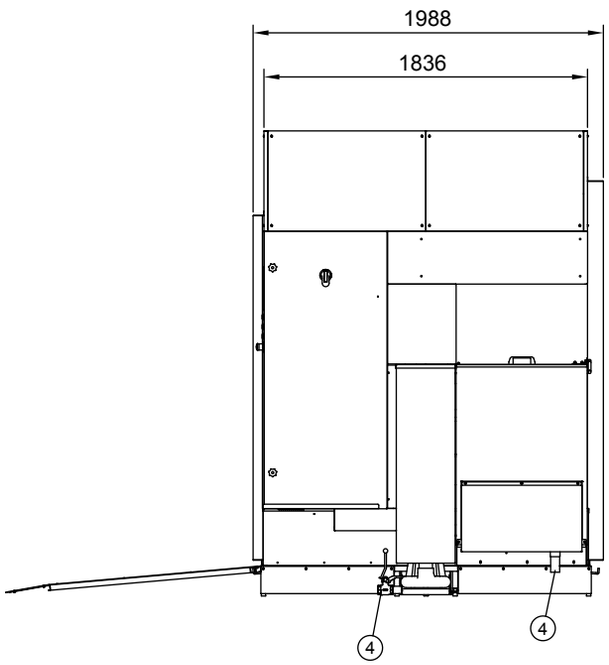

* max goods height

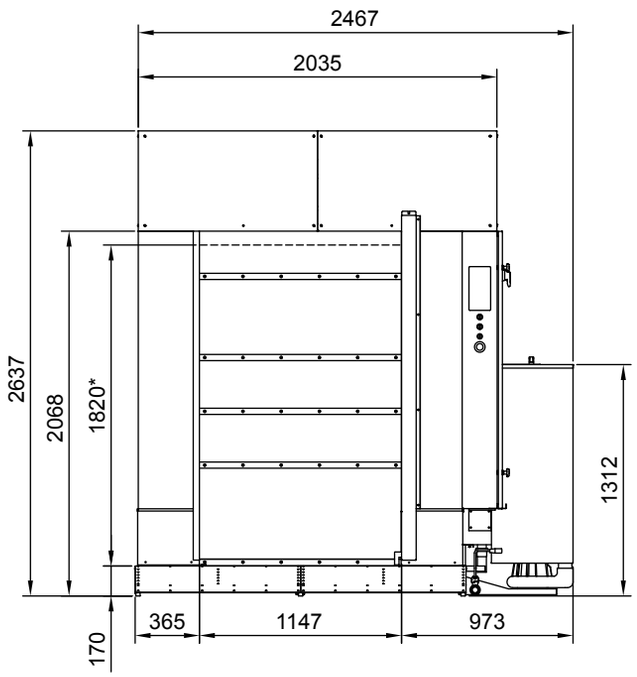



(2) R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
(3) R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
(4) 3 l/s
(6) R 1", 150-250 kPa, 90 kg/h, option
(7) R 3/4", option
(8) ø160, 1400m³/h (60 sec./program)
(9) 200 l/min
(43) R 1/2", 600kPa, 50 l/min

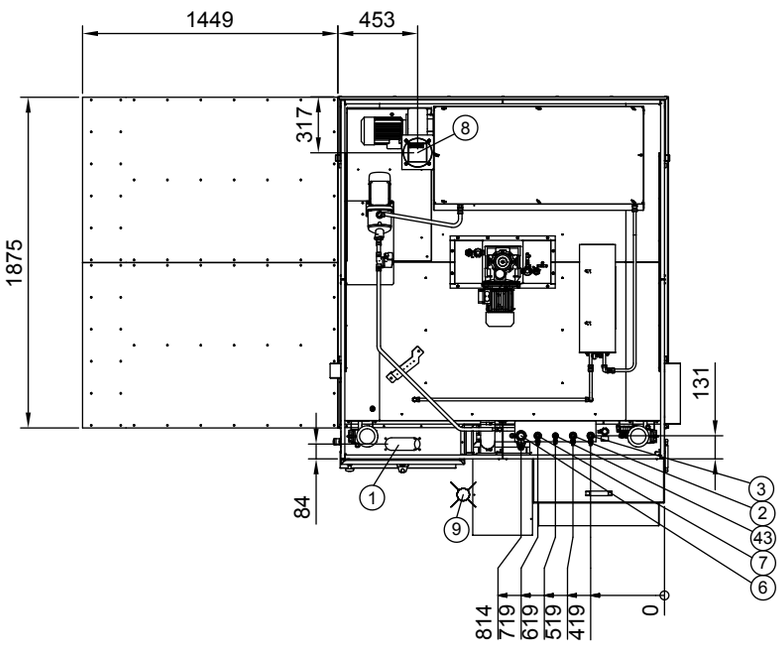
# METOS WD-18CW

Pinta-asennus



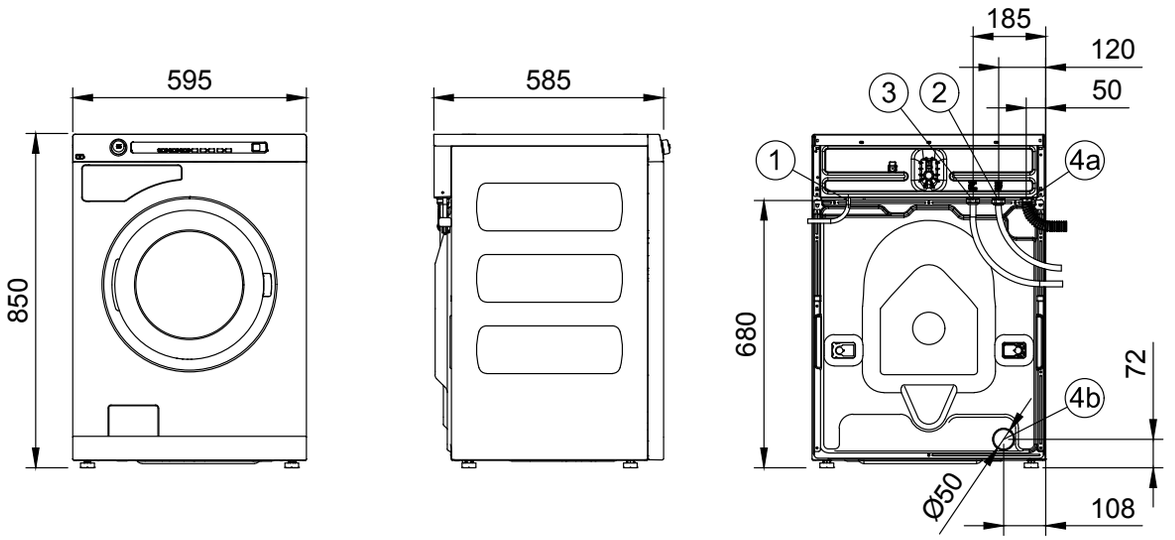




* max goods height



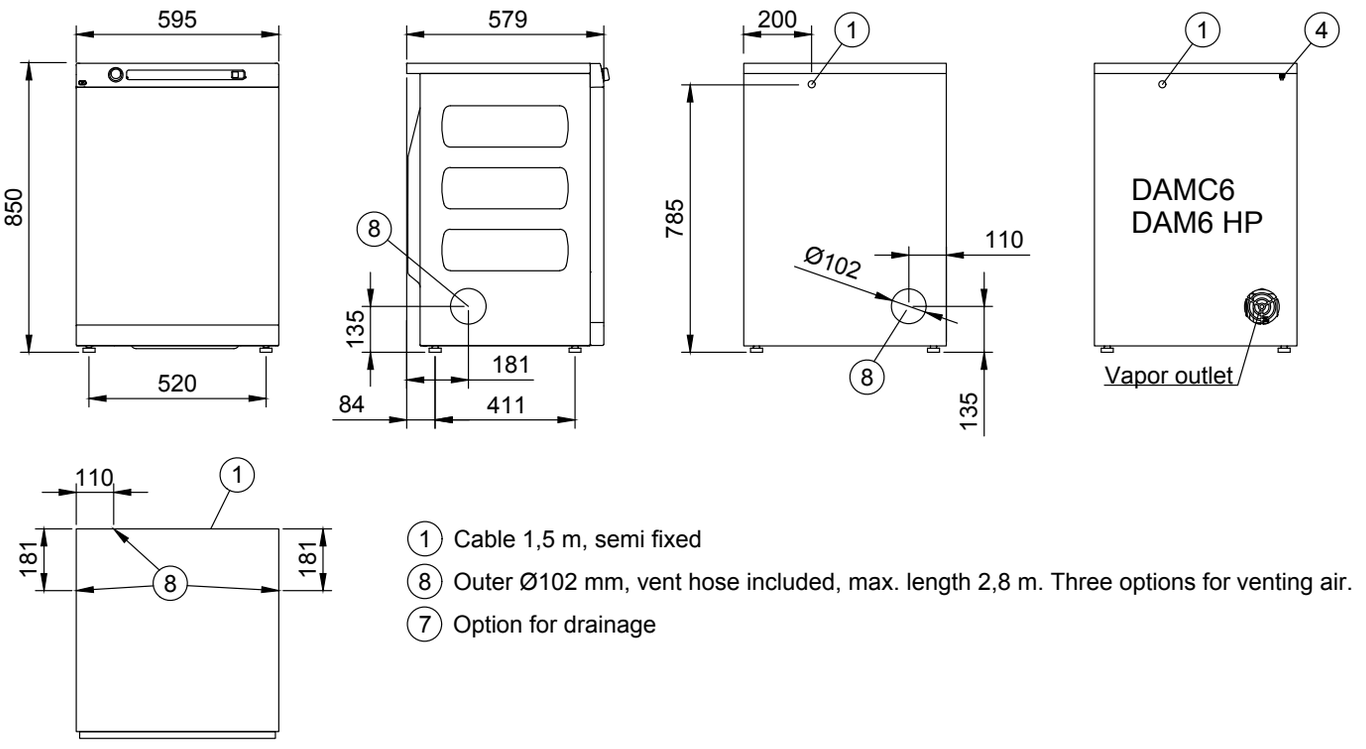

(2) R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
(3) R 3/4", 300 kPa, 30 l/min
(4) 3 l/s
(6) R 1", 150-250 kPa, 90 kg/h, option
(7) R 3/4", option
(8) ø160, 1400m³/h (60 sec./program)
(9) 200 l/min
(43) R 1/2", 600kPa, 50 l/min

# METOS SC65 PYYKINPESUKONE



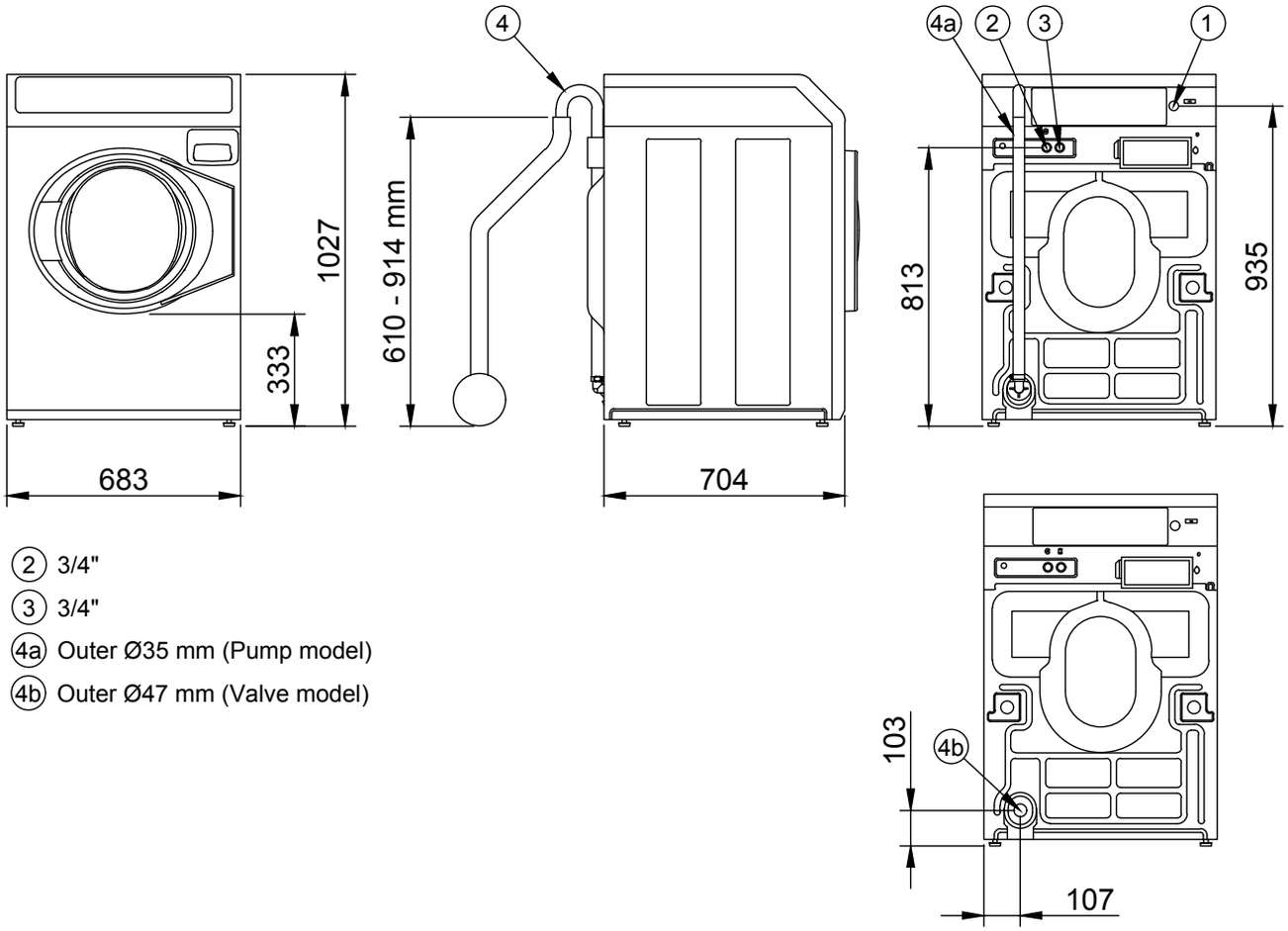

(2) 3/4" male, 0,1 - 1 MPa, hose length 1,5 m
(3) 3/4" male, 0,1 - 1 MPa, hose length 1,5 m
(4a) 3/4" BSP, hose length 1,5 m ( pump version)
(4b) ( valve version)

# METOS DAM6 KUIVAUSRUMPU



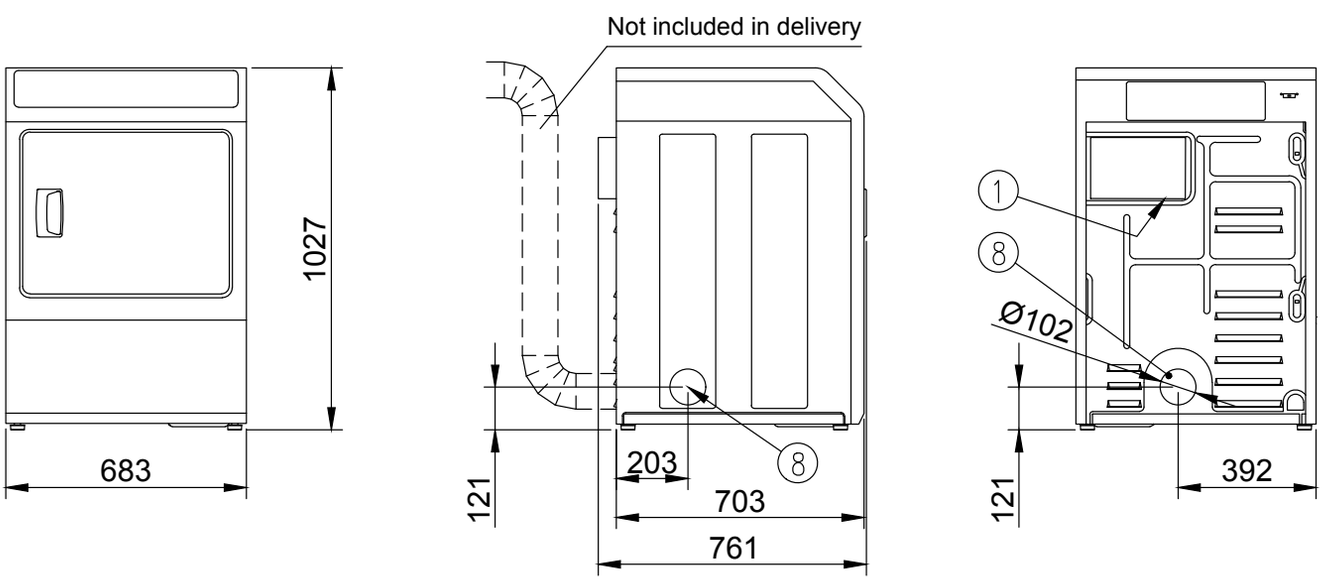

(1) Cable 1,5 m, semi fixed
(8) Outer Ø102 mm, vent hose included, max. length 2,8 m. Three options for venting air.
(7) Option for drainage

# METOS SP10 PYYKINPESUKONE

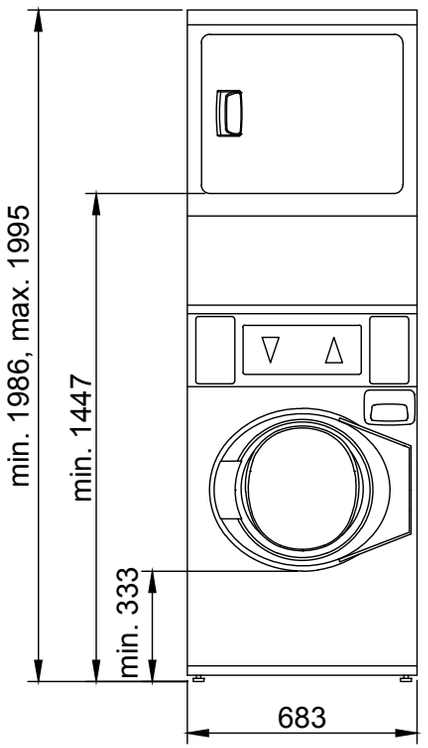


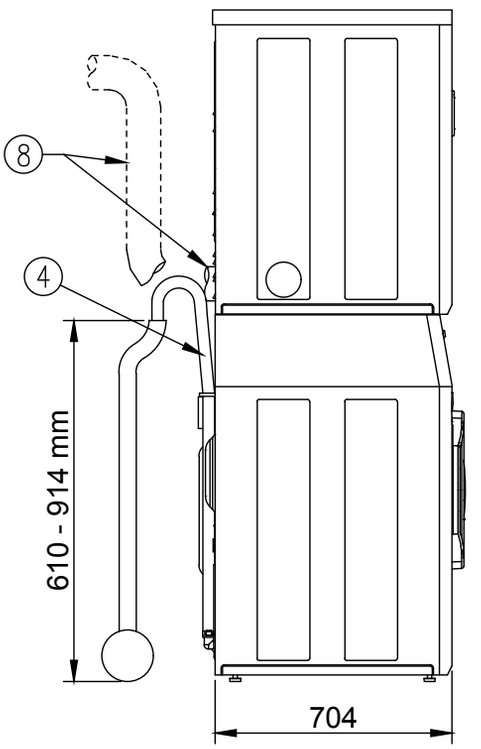

(2) 3/4"
(3) 3/4"
(4a) Outer Ø35 mm (Pump model)
(4b) Outer Ø47 mm (Valve model)

# METOS SD10 KUIVAUSRUMPU

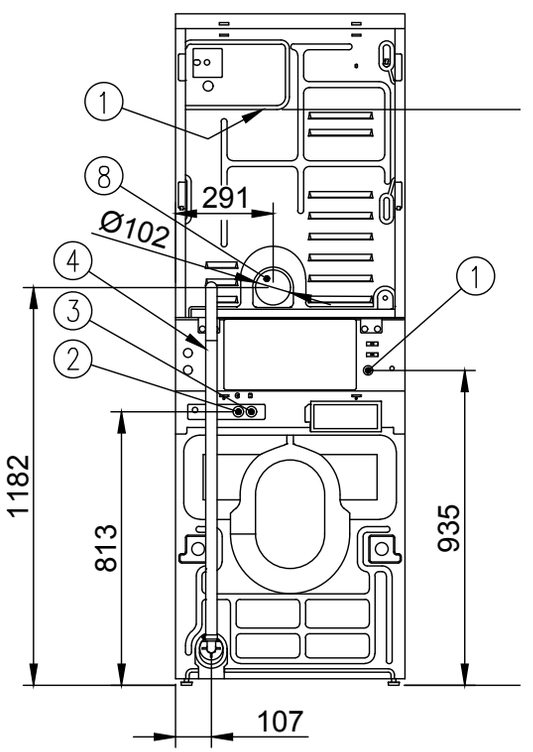


# METOS SPS10 PESUTORNI

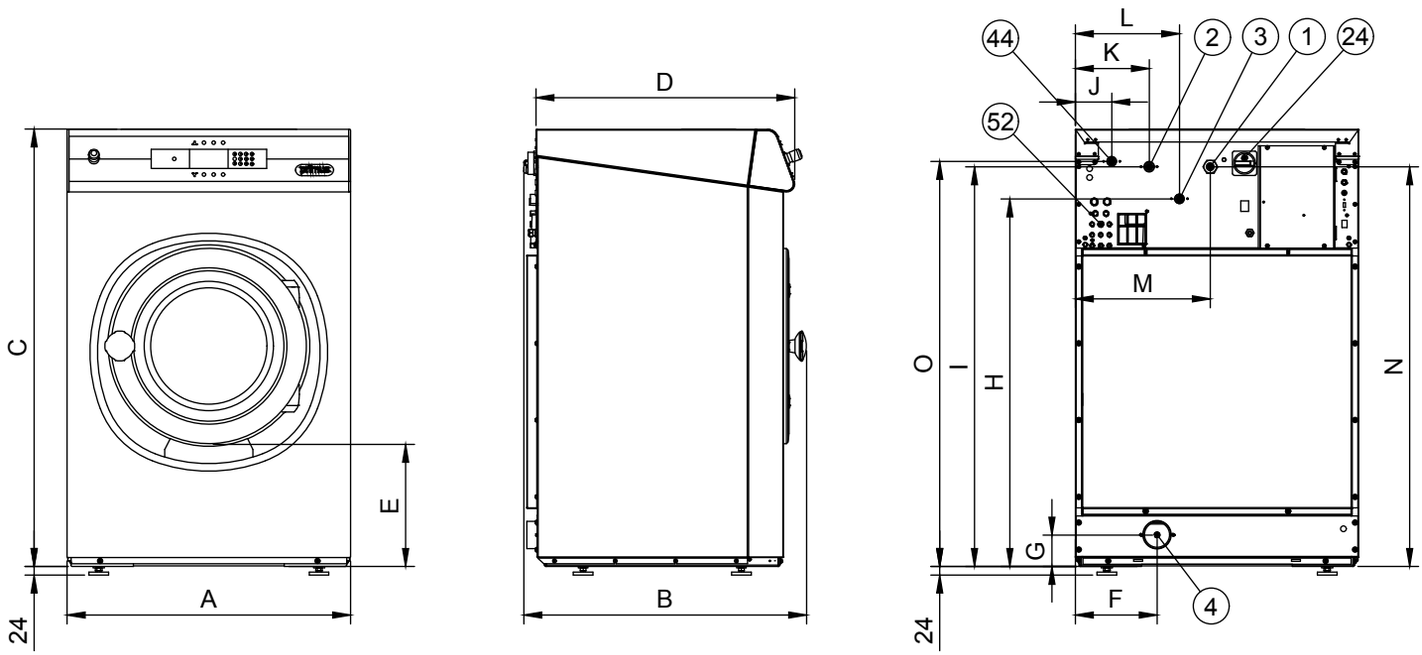



2 3/4"
3 3/4"
4 Outer Ø35 mm



# METOS FX PYYKINPESUKONEET



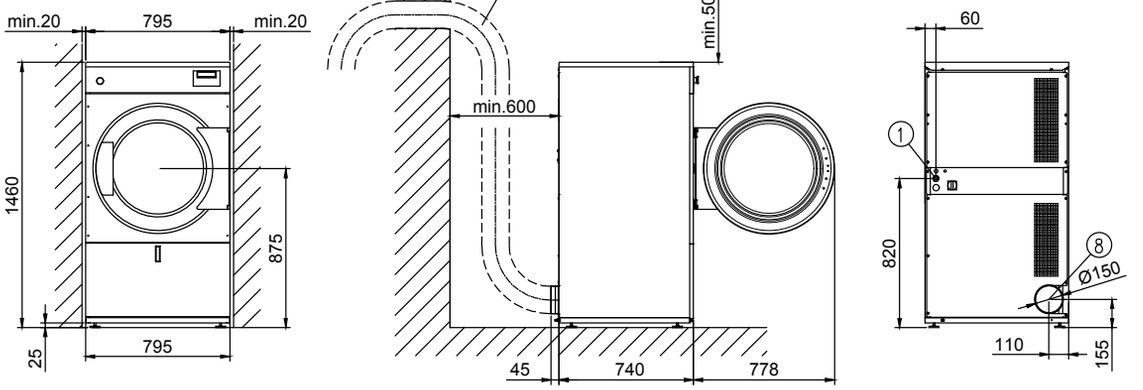

| Metos | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K | L | M | N | O |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FX65 | 710 | 740 | 1115 | 676 | 349 | 230 | 82 | 914 | 1004 | 113 | 218 | 293 | 294 | 1010 | 1025 |
| FX80 | 710 | 790 | 1115 | 726 | 349 | 230 | 88 | 920 | 1010 | 103 | 208 | 293 | 294 | 1010 | 1025 |
| FX105 | 795 | 795 | 1225 | 761 | 342 | 230 | 88 | 1030 | 1120 | 103 | 208 | 293 | 379 | 1120 | 1135 |
| FX135 | 795 | 945 | 1225 | 911 | 342 | 230 | 88 | 1030 | 1120 | 103 | 208 | 293 | 379 | 1120 | 1135 |
| FX180 | 970 | 970 | 1410 | 906 | 477 | 270 | 109 | 1215 | 1298 | 103 | 208 | 293 | 514 | 1305 | 1320 |
| FX240 | 970 | 1105 | 1410 | 1041 | 477 | 270 | 109 | 1215 | 1298 | 103 | 208 | 293 | 514 | 1310 | 1320 |
| FX280 | 970 | 1185 | 1410 | 1116 | 477 | 270 | 116 | 1215 | 1305 | 103 | 208 | 293 | 514 | 1303 | 1320 |

(2)(3)(44) 3/4" Recommended water pressure 300-500 kPa

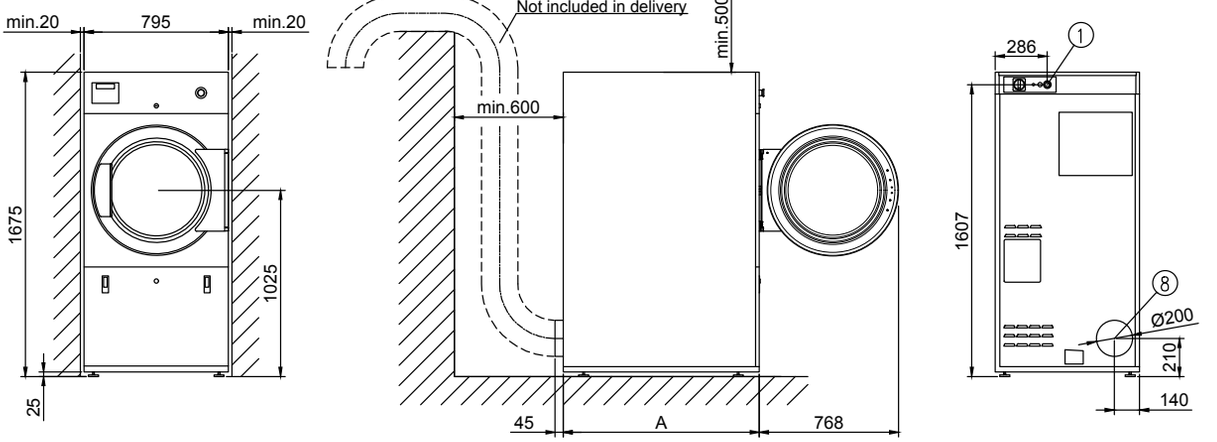
(4) Outer Ø76 mm

# METOS T-SARJAN KUIVAUSRUMMUT

T9

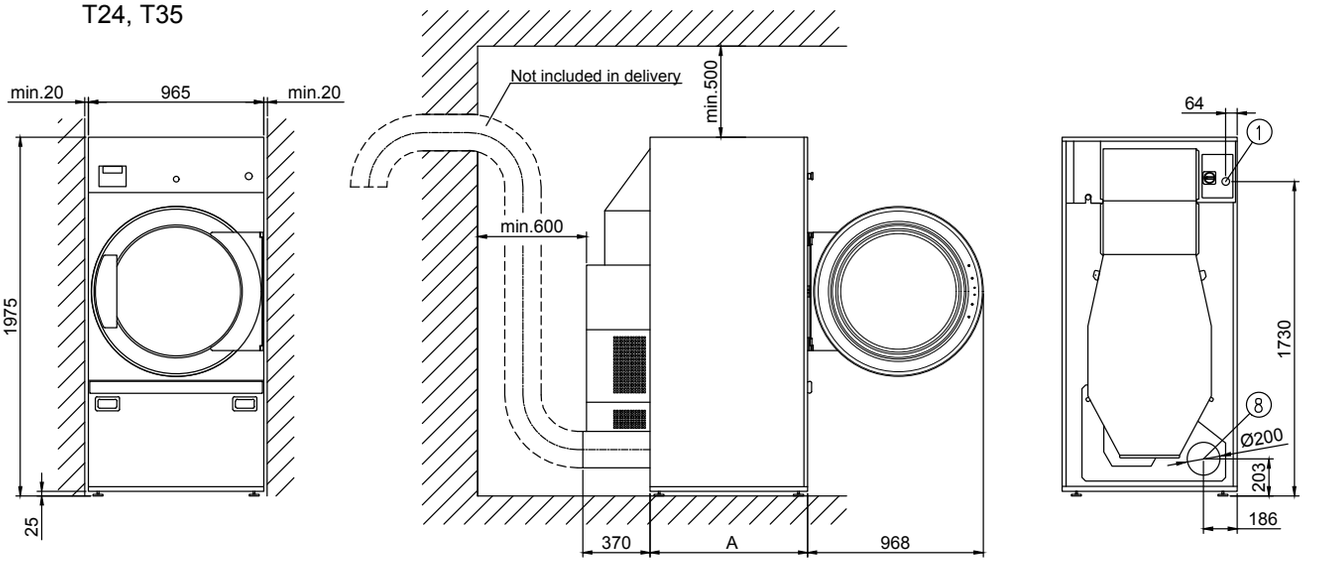



T11, T13, T16




| Metos | A |
|---|---|
| T11 | 990 |
| T13 | 1080 |
| T16 | 1200 |

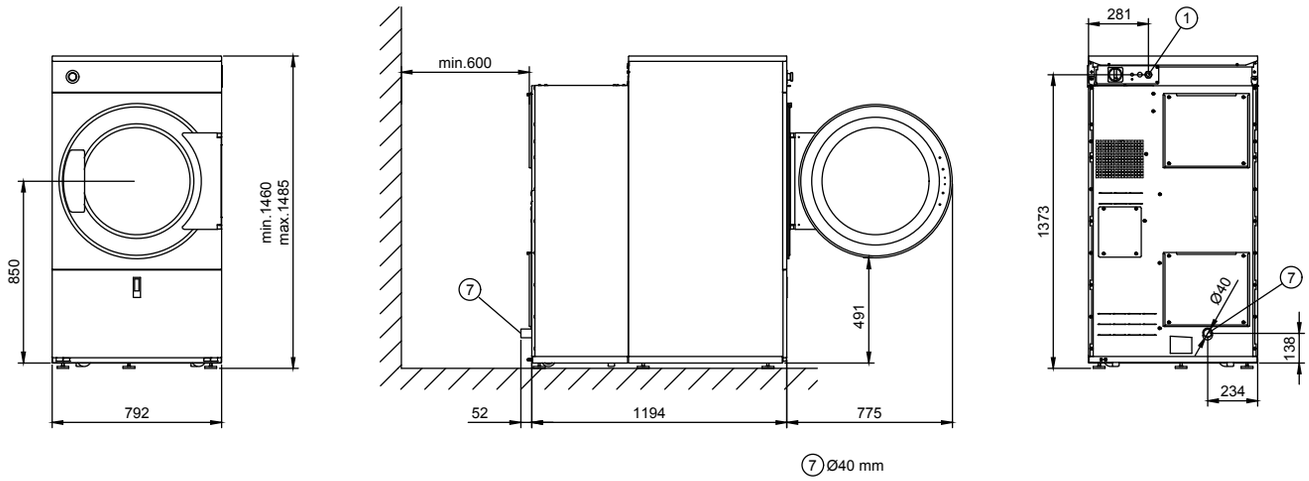
T24, T35




| Metos | A |
|---|---|
| T24 | 868 |
| T35 | 1088 |

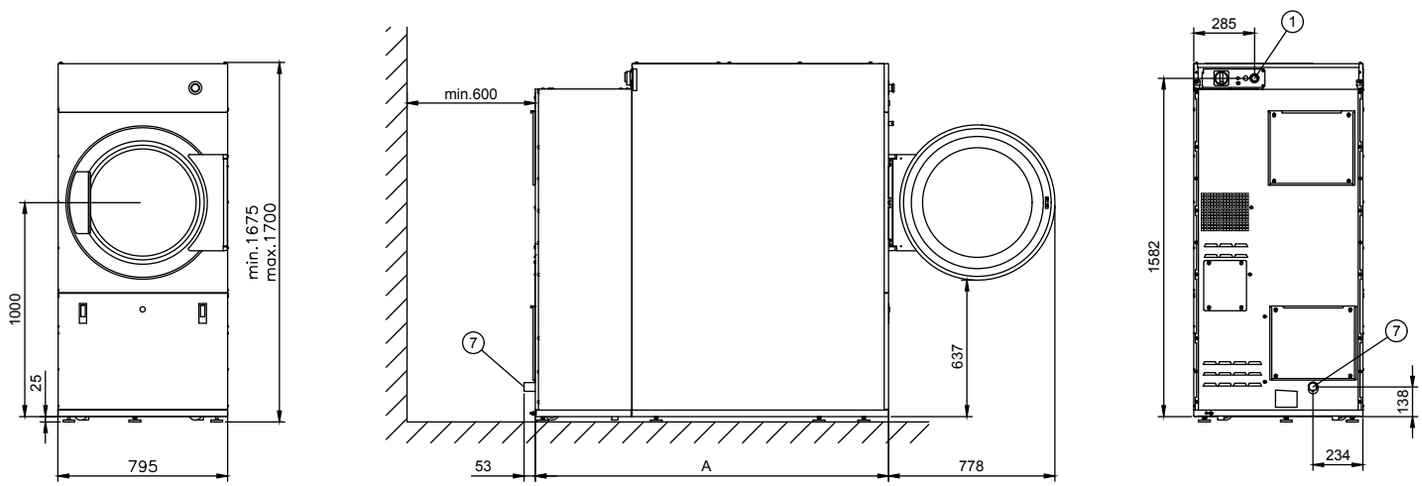
# METOS T HP -SARJAN KUIVAUSRUMMUT

## T9 Heat pump




⑦ Ø40 mm

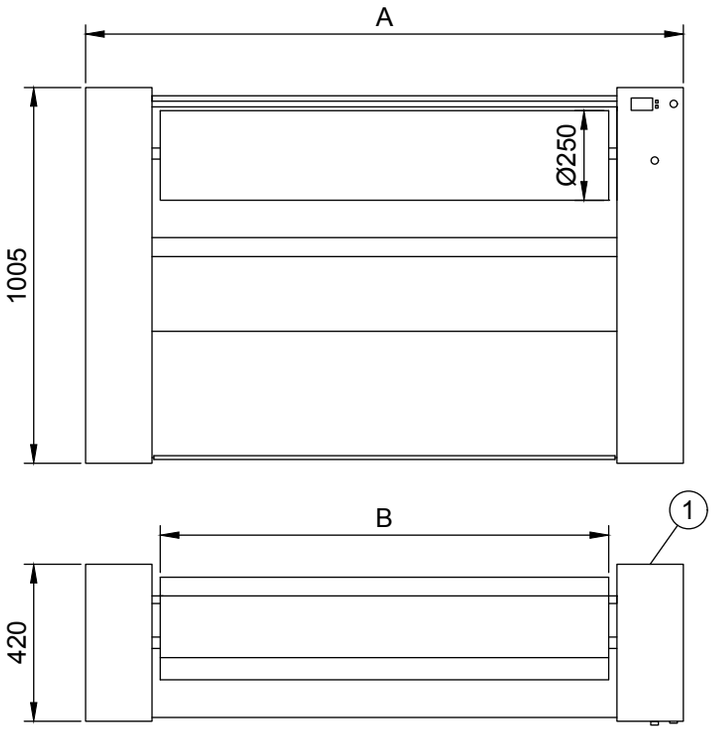
## T11, T13, T16 Heat pump




| Metos | A |
|---|---|
| T11 HP | 1440 |
| T13 HP | 1530 |
| T16 HP | 1650 |

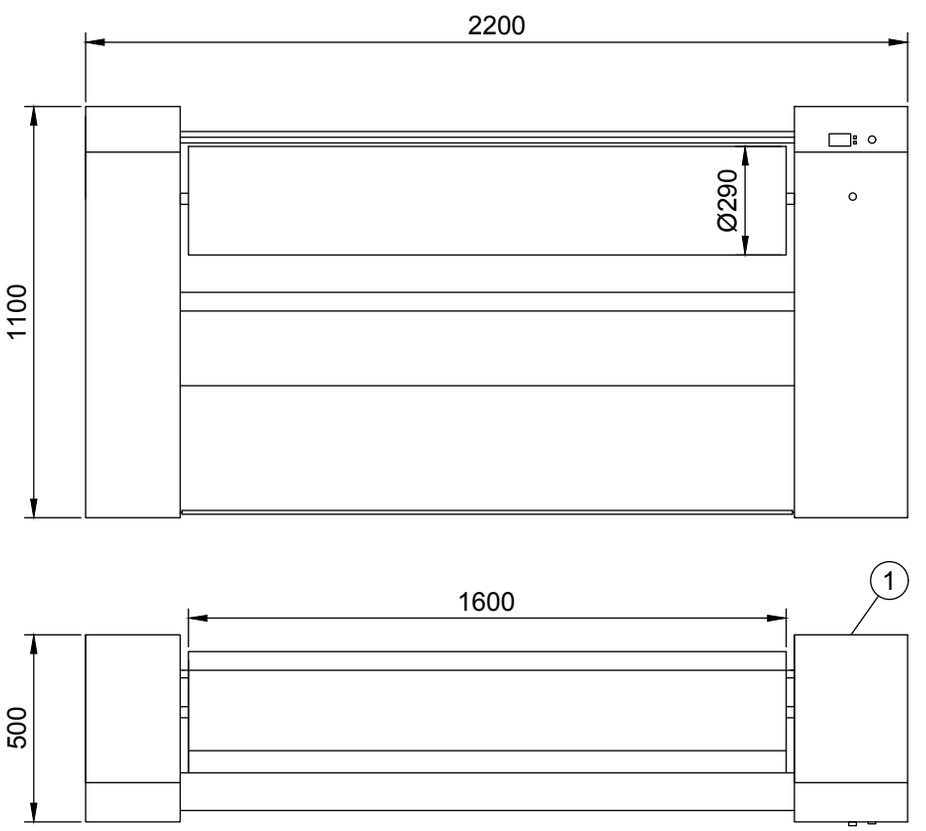
⑦ Ø40 mm

# METOS KUIVAAVA MANKELI I25




| Metos | A | B |
|---|---|---|
| I25-100 | 1400 | 1000 |
| I25-120 | 1600 | 1200 |
| I25-140 | 1800 | 1400 |

# METOS KUIVAAVA MANKELI I30








14 16
FAT LIZARD








metos
metos


bon-Tech




HEMO 2
Bon-Tech
SISHD på
BURLODGE




WICKED
RABBIT




Hav a Java


Hav a Java
Food & Co.














Hella
























GRILLED
CABBAGE




Lounas-
salaatti
skägen
porto-
belle


Päivän Pizzat
* Herkkusieni – Latva-artisokka-feta
* Kylmäsavulohi-kapris-fenkeli
* Lihakuivattu kinkku – Tomaatti-Rucola – Mozzarella


MANGO-SWEET CHILI DRESSING




IL CUORE
DELLA CUCINA








Taste


BISTROT
AIRPORT
STROT
85-74 / GV


BISTRO




CHEESE IS MILK'S LEAP
TOWARD IMMORTALITY
LUNCH
Coffee
A NICKEL WILL GET YOU ON THE SUBWAY, BUT GARLIC WILL GET YOU A SEAT.
FLAVORS
ENGLISH
Tea
FIND THE PERFECT GIFT








metos


tulinen
salsa







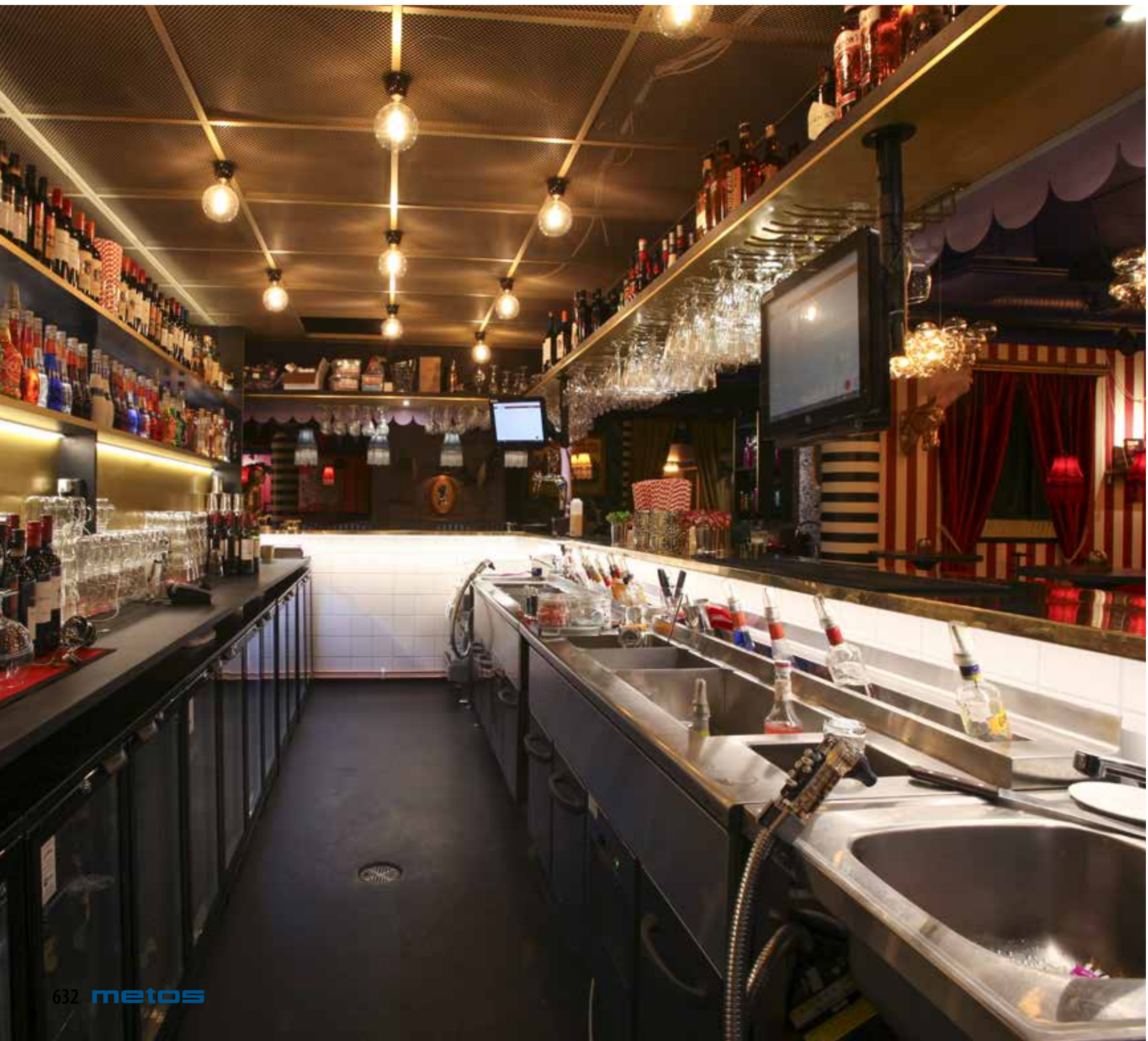























CAVERNA


Fazer
CAFÉ


OUR BAKERS, CONFECTIONERS AND CHEFS PREPARE
YOU EVERY DAY FRESH DELICACIES BY HAND.
FALL IN LOVE AT FIRST BITE!




metos








Aloita tästä
Börja här
Start here




Comptoir
FAROUGE
Comptoir
FAROUGE





# Toimitusehdot

**Hinnat**
ovat nettohintoja euroina alv 0%. Hinnat, toimitusehdot sekä muut tämän kuvaston tiedot ovat voimassa toistaiseksi tilauksille 1.4.2019 alkaen.

Pidätämme itsellemme oikeuden hintojen muutoksiin, mikäli valuuttakurssit, arvonlisävero, valmistuskustannukset, tuontimaksut tai muut tavarantoimittajasta riippumattomat maksut muuttuvat ennen toimituspäivää. Tarjousten laskentaperusteena käytetään tarjouspäivän Euroopan Keskuspankin keskikursseja. Mikäli valuuttakurssin muutos on enemmän kuin ±2 %, määräytyy lopullinen hinta toimituspäivän kurssin mukaisesti. Ehtoa sovelletaan 75 %:iin arvonlisäverottomasta hinnasta. Viivästyskorko on korkolain mukainen viitekorko lisättynä korkolain mukaisella lisäkorolla. Laskun lähettämisen jälkeisestä asiakkaan ilmoittamasta laskutustietomuutoksesta veloitamme 50 euron (+alv) käsittelymaksun.

**Toimitus**
Vapaasti varastossamme EXW Kerava. Pakkaus sisältyy hintoihin. Tarjoamme rahdin ja asennuksen erikseen hinnoiteltuna. Suur-Helsingin alueella alle 100 kg pakkauksille reittikuljetuksella on 25 euroa (+alv). Pikatoimitukset, raskaat pakkaukset ja toimitukset Suur-Helsingin ulkopuolelle hinnoitellaan erillisen sopimuksen mukaan. Pientoimituslisä alle 200 euron toimituksille on 19 euroa (+alv). Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun. Verkkokaupasta (metos.fi) ostettaessa alle sadan euron ostosten rahti 10 euroa (+alv) ja yli 100 euron ostosten rahti sisältyy hintoihin. Kokonaistilaus, johon sisältyy laitteita, tarvikkeita ja astioita, toimitetaan asiakkaalle sovittuna ajankohtana varastoistamme Keravalta. Kuvastomme sivuilla keltaisella merkityt varastotuotteet toimitetaan välimyyntivarauksin suoraan Keravan varastosta.

**Verkkokaupan maksutavat**
Verkkokaupan Asiakas voi valita seuraavista itselleen sopivimman maksutavan. Maksu luottokortilla (Visa, Mastercard, Eurocard, American Express). Maksu pankkitunnuksilla (Nordea, OP-Pohjola, Danske Bank, Handelsbanken). Maksu laskulla, 14 pv netto (edellyttää laskutussopimusasiakkuutta Metoksella).

**Omistusoikeus**
Metos Oy Ab pidättää täyden omistusoikeuden myymäänsä tavaraan, kunnes kauppasumma on kokonaisuudessaan korkoineen ja kuluineen maksettu.

**Takuu**
Metos Oy Ab antaa myymilleen tavaroille takuun raaka-aine- ja valmistusvirheiden varalta. Takuuaika on yksi (1) vuosi. Takuu koskee Suomeen ensimmäiselle ostajalle myytyjä laitteita. Takuukorjausta vaativan ostajan on tarvittaessa todistettava takuun voimassaolo. Korjauspyynnöt on esitettävä viivytyksettä takuuaikana joko suoraan Metoksen huollolle tai valtuutetulle huoltoliikkeelle. Kiinteästi asennetut ja hankalasti liikuteltavat laitteet korjataan mahdollisuuksien mukaan asiakkaan luona. Helposti liikuteltavat laitteet tulee ostajan toimittaa omalla kustannuksellaan ja vastuullaan huoltopisteeseen korjattavaksi. Korjatut laitteet ovat asiakkaan noudettavissa tai ne toimitetaan asiakkaan kustannuksella, hänen valitsemaansa kuljetustapaa käyttäen.

**Palautukset**
Tavaroiden palautus hyväksytään edellyttäen, että lähetys ei ole ollut tilauksen mukainen tai tavara on ollut viallinen ja muistutus on tehty 8 päivän kuluessa tavaran vastaanottamisesta. Palautuksesta on aina etukäteen sovittava edustajamme kanssa. Vakiotuotteiden palautuksesta, joka ei johdu myyjän virheestä, hyvitetään enintään 80 %. Mittatilaus- ja erikoistuotteilla ei ole palautusoikeutta.

Pidätämme oikeuden hinnastossamme annettujen tietojen muuttamiseen.

# Yhteystiedot

**Keravan pääkonttori**
Metos Oy Ab, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puh. 020 43913, Paikallisen huollon ja myynnin puhelinnumerot sivuilla 20-25 ja www.metos.fi

**Myyntinäyttely**
Metos Center, Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Ilmoittamalla etukäteen tulostasi varaamme käyttöösi alan parhaat asiantuntijat, sähköposti metos.center@metos.fi, puhelin 020 439 4341.

**Tarjouspyynnöt**
pyydämme lähettämään osoitteella: Metos Oy Ab tarjousmyynti, Ahjonkaarre, 04220 Kerava tai tarjouspyynnot@metos.fi

# Tuotehakemisto


Allasvaunut ... 515
antotasot ... 339
arinauunit ... 140
asennuskuvat ... 541
asennusseinät ... 531
astiahyllyt ... 534
astianpalautus- ja lajitteluyksiköt ... 406, 452
astianpalautusvaunut ... 512
astianpesukoneet ... 386
astianpesukorit ... 488
ateriapakkaukset Delicare ... 259
aterinlajittelija ... 484
aterinlokerikot ... 491
aterinpesukoneet ... 482
aterinsuppilot ... 323
aterinsuppilotelineet ... 323
automaattinen aterinlajittelija ... 484
automaattiset kahvinkeittimet ... 238
automaattiset pesuosastot ... 432

Baarilaitteet ja -järjestelmät ... 218
baarimestarin työpöydät ... 331
bake-off-uunit ... 135
banketti ... 120
biojätteenkäsittely ... 478
biojätevaunut ... 519
blenderit ... 232
buffetit ... 306
burlodge ... 267

Drinkkibaari ... 218
drop-in -induktiolaitteet ... 168
drop-in -jakelulaitteet ... 292
deli-kylmäallas ... 341
deli-lasikko ... 358

Easy Clean -palautus ... 452
elektroniset vaa'at ... 50
elävän tulen pizzauunit ... 143
emaloitu GN-astia ... 258
erikoiskahvien valmistuslaitteet ... 238
eristetyt kuljetuslaatikot ... 260
esipesukoneet ... 400, 446
esipesupöydät ... 404, 448
esipesusuihkut ... 407
espressokeittimet ja -myllyt ... 242

GN-astiat ... 256
GN-jakajat ... 340
GN-johdevaunut ... 507
grilli ... 167, 177, 209
grilli- ja ravintolalaitesarjat ... 174
grillivetolaatikostot ... 326

Hajautetun jakelun vaunut ... 275
haudevaunut ... 284
hilealtaat ... 294
hot-dog -höyrystimet ... 210
Hot Fill -pumput ... 92
hotmixeri ... 48
huppurullateline ... 274
huuhtelusuihku pesutankeille ... 407
huuhteluvaunu vihanneksille ... 42
huurretasot ... 294
hyllyt ... 533
hyllyvaunut ... 507

ICS-astianpesukoneet ... 432
ilmaverhokalusteet ... 360
induktioliedet ... 156, 168, 176, 195
induktiolämpötasot ... 169
induktioparilat ... 166, 168
induktiowokit ... 158, 168
infrapunasäteilijät ... 202
ioLiving ... 27
itsepalvelulasikot ... 342

Jakeluasema ... 280
jakelulinjastot ... 306
jakelinvaunut ... 284, 511
jalustat yhdistelmäuuneille ... 118, 132
jalustat esikäsittelylaitteille ... 42
jauhovaunu ... 515
jousitetut jakelimet ... 284, 511
juomajakelimet ... 223, 295, 304, 322
juomansekoittimet ... 233
juomavetolaatikot ... 327
juuresten pesukoneet ... 51
jätevaunut ... 518
jää- ja pakastekaapit ... 366
jäähdytyskaapit ... 370
jäähdytystunnelit ... 378
jäämurskain ... 225
jääpala-annostelija ... 226
jääpala- ja -hilekoneet ... 226
jääsäiliöt ... 228, 230
jääpankki ... 90
jätteenkäsittely ... 478
jäävesijäähdytysjärjestelmä ... 90

Kahvimyllyt ... 242, 246
kahvinvalmistuslaitteet ... 238
kahvipannut ... 252
kahvisuodattimet ... 246, 249, 252
kalusteet ... 520
kanaritilä ... 121
kassayksiköt ... 308
kattilahyllyt ... 537
keittiökalusteet ... 520
keittiövaunut ... 506
keittopadat ... 70
keraamiset liedet ... 156, 176, 195
keskitetty jakelu ... 282
keskitetyn jakelun vaunut ... 267
ketjukuljetinkaarre ... 448
kiertoarinauunit ... 140
kiertoilmamikroaaltouuni ... 148
kiertoilmauunit ... 135
kokin työasema ... 337
kombiallas ... 303
kombilevyt ... 302
kombipadat ... 70
kombiuunit ... 104
konditoria -bake-off-uunit ... 135
konditorialasikot ... 350
kontaktikypsennyskeskus ... 96
korihyllyt ... 537
korikuljetinkoneet ... 432
korijakelin ... 284, 511
korivaunut ... 510
korkeussäätöpöydät ... 532
kosketusparilat ... 208
kuivausradat ... 405
kuivausrummut ... 495
kuivaustunnelit ... 445
kulhojakelin ... 284, 294
kuljetinkaarteet ... 448
kuljetuslaatikot ... 260
kuljetusvaunut ... 514
kuljetussäiliöt ... 258
kuorimakoneet ... 51
kuppikorit ... 488
kupukoneet ... 392
kutterit ... 46
kylmäallas ... 292, 296, 329, 341
kylmä- ja pakastehuoneet ... 380
kylmäkaapit ... 366, 372
kylmälasikot ... 342
kylmälevyt ... 302, 317
kylmämatot ... 260
kylmätyöpöydät ... 329
kylmävetolaatikostot ... 324
käsienpesuyksikkö ... 523

Laavakivigrillit ... 177, 191, 209
laitejalustat ... 42
lajittelupöydät ... 406, 452
lasi- ja kuppiteline ... 320
lasikannukahvinkeittimet ... 250
lasikorit ... 489
lasikot ... 342
lasinpesukoneet ... 386, 390
lasipannut ... 252
lasiteline ... 320
lattiahyllyköt ... 538
lautasjakelimet ... 295, 308, 338
lautaskaavin ... 518
lautaskasetit ... 490
lautaskasettivaunut ... 516
lautaskorit ... 488
lautastelinevaunu ... 517
lautasvaunut ... 516
lavavaunut ... 514
leikkelekoneet ... 62
leikkuulaudat ... 52
leivinpellit ... 121, 257
leivänpaahtimet ... 207
liedet ... 154, 176
lihatukki ... 52
linjastokorivaunut ... 510
linjastot ... 306
lokerokorit ... 489
lujitemuovitarjotin ... 321
lämpöhauteet ... 292, 303, 307, 334
lämpöhuput ... 120
lämpökaapit ... 204, 333
lämpökuljetuslaatikot ... 260
lämpökuljetusvaunut ... 262
lämpökutteri ... 48
lämpölaatikostot ... 204, 333
lämpölamput- ja säteilijät ... 202
lämpölasikko ... 205, 362
lämpölevyt ... 303, 316
lämpömittarit ... 52
lämpöpöydät ja -hauteet ... 333
lämpösäilytyslaitteet ... 204, 333
lämpötarjotin ... 316
lämpötaso ... 169, 205, 316

Maidonjakelimet ... 322
makkaragrilli ... 210
makkarahaude ... 210
mankeli ... 502
maustevaunut ... 515
mehujakelimet ... 223, 322
mehulingot ... 233
mikroaalto-kiertoilmauunit ... 148
mikroaaltouunit ... 146
minibaarit ... 222
monitoimilaite ... 196
monitoimiuunit ... 104

monitoimivaunu ..... 514
munkinkeitin ..... 199
mustalaatikko..... 260

**N**ostatuskaappi ..... 139
nostopöytä..... 532
nostovaunu ..... 517

**O**lutjääkaapit ..... 218, 225
omavalvontajärjestelmä ..... 27
osastovaunut ..... 267, 511

**P**aahtouunit..... 139
padat..... 70
painekeittokaapit..... 68
painepaistinpannu..... 96
painerasvakeitin ..... 201
painoparilat ..... 208
painoverkko..... 490
paistinpannut ..... 163
paistinuunit ..... 139
pakastehuoneet ..... 380
pakastekaapit..... 366
pakastekutteri ..... 49
pakastuskaapit ..... 370
pakastustunnelit..... 379
palautus- ja lajitteluyksiköt ... 406, 452
palautusvaunut..... 512
paniniparilat..... 208
papumyllyt ..... 242, 246
parilat ..... 166, 176, 190, 195, 208
pastakeittimet ..... 177, 191, 195
patapesukoneet ..... 408
patasekoittimet ..... 59, 70
patatarvikevaunu ..... 517
pellit ..... 121, 257
perkolaattorit ..... 245
pesu- ja kuorimakoneet ..... 51
pesuaineet uuniin ..... 122, 132
pesukoneet..... 386, 494
pesukorit..... 488
pesuletku ..... 407
pesupöydät ..... 404, 448
pesurakeet..... 419
pikajäähdytys .....374
pinnoitetut GN-astiat..... 121, 258
pisarasuojat..... .323, 339
pizzapöytä ..... 330
pizzauunit..... 142
pizzavitriini ..... 205
puhaltava kylmäallas ..... 296
pulloaltaat ja -kylmiöt ..... 329
pullokorihyllyt..... 537
pullokylmäkaluste ..... 360
pumput ..... 92
purkinavaajat..... 53
puuhiiliuunit ..... 145
päiväkotivaunut..... 508
pöydät..... 520
pöytälasikot..... 341
pöytävaa'at..... 50
pyykinpesu..... 494
pyykkivaunu ..... 519

**R**aepesukoneet..... 416
rasvakeittimet ..... 176, 190, 195, 198
ritilät..... 257
rullaradat ..... 449
ruokailuvälinelokerikko ..... 323, 491
ruokailuvälinepesukoneet ..... 482
ruokailuvälinesuppilot..... 323, 491
ruostumattomat kalusteet..... 520
ruoankuljetus ja -jakeluvaunut ..... 262

**S**aarekkeet ..... 192
salamanterit..... 206
sauvasekoittimet..... 60
seinähyllyt..... 533
seinäkaapit..... 523, 526
sekoittavat padat..... 70
sekoituskoneet ..... 53
selfcookingcenter ..... 104
servettiteline vaunuun ..... 511
shakerit ..... 233
siirrettävät tarjoilulinjastot ..... 312
siirtohyllyjärjestelmä ..... 540
siivouskomerot ..... 531
sirkulaattorit ..... 65
sitruspusertimet ..... 233
Softjet ..... 49
soseutuskutterit..... 46
soseutusvarustus pataan ..... 86
sous-vide -altaat..... 94
suihkupuhdistuslaite ..... 407
suodatinpaperit
kahvinkeittimiin ..... 246, 249, 252
suolausallas ..... 177, 191
suppilotelineet ..... 323
sushilaitteet ..... 212
sushilasikko ..... 341
sähköliedet ..... 154
säiliökahvin- ja -vedenkeittimet .... 248
säilytys- ja kuivausvaunu..... 516
sämpylänlämmittimet ..... 207

**T**appimattopesukoneet ..... 456
tarjoiluhaude ..... 318
tarjoilulinjastot ..... .306
tarjoilupata ..... 318
tarjoiluvaunut ..... 275, 509
tarjotin- ja aterinvaunut ..... 511
tarjotinkorit..... 488
tarjotinkuljettimet..... 282, 472
tarjotinpalautusvaunut ..... 513
tarjotinpesukoneet..... .480
tarjotinradat ..... 323
tarjotinvaunut..... 513
tarjottimet ..... 321
tarvikevaunu ..... 517
tasoliedet ..... 154, 168, 176, 195
tasovaunut ..... 508
tehosekoittimet..... 47, 232
termokutteri ..... 48
termoskeittimet ..... 246, 251
terätelineet ..... 43
thermobox ..... 264
tippuvesialusta korivaunuille ..... 510
toimitusehdot ..... 633
tulikiviuunit..... 143
tunnelipesukoneet ..... 432
turbouunit ..... 149
tyhjiöpakkaus..... 64
työpöydät..... 521
tölkinavaajat ..... 53

**U**unit ..... 104
uunivuoat ..... 121, 258

**V**aa'at..... 50
vaahtopesulaite..... 407
vakuumikoneet ..... 64
valurautaliedet ..... .160
valutusyksikkö pesukoreille ..... 405
vapaasti seisova pata ..... 84
variocooking center ..... 96
vaunupesukoneet ..... 486
vaunut..... 506
vaunutäyttöiset
pikajäähdytyskaapit..... 376
varastohyllyt..... 534
vedenjakelimet..... 295, 304
vedenkeittimet..... 248, 253
vedenpehmentimet ..... 244, 405
vedensuodattimet..... 244, 405
vetolaatikkojääkaapit..... 324
vihannesleikkurien terät..... .44
vihannesleikkurit..... .32
vihannestenpesukoneet ..... 51
vihannesten huuhteluvaunut..... 42
viinikaapit..... 234
vitriinit..... 342
välinekorit..... 488
välinelaatikot ..... 491
välinelokerikko ..... 491
välipienat GN-hauteille ..... 340

**W**ok-liedet ..... 158, 168, 177

**Y**hdistelmäastianpesukoneet..... 396
yhdistelmäuunit ..... 104
yhtenäistasoliedet 154, 168, 176, 195
yleiskoneet ..... .53

metos
kitchen intelligence

**Metos Oy Ab**
Ahjonkaarre, 04220 Kerava
puh. 020 43913
www.metos.fi
e-mail: metos.finland@metos.fi

## Puhelinmyynti
**Puh. 020 300 900**
**tarjouspyynnot@metos.fi**
**tilaukset@metos.fi**

## Koulutus
**Puh. 020 300 100**
**koulutus@metos.fi**




## Varaosat
**Puh. 020 439 4456**
**varaosat@metos.fi**

## Huolto koko maassa
**Puh. 020 300 300**
**metoshuolto@metos.fi**

## Metos Center
**Puh. 020 43913, 020 439 4341**
**metos.center@metos.fi**

an Ali Group Company

GROUP
The Spirit of Excellence