

Metos Cuisson Horizontale







Metos Plaques de Cuisson Mixte Ardox S

MIXTE: SNACKAGE ET RÉCIPIENT

Les plaques de cuisson Metos ARDOX S ont une surface de cuisson unique en inox chromé, pouvant contenir deux, quatre ou six points de cuisson à 3.5 kW. Comparée aux plaques traditionnelles en fonte, la surface chromée diminue le rayonnement calorique de la surface de cuisson, baisse ainsi la température de la cuisine et économise l'énergie. La température de cuisson est réglable en continu pour chaque point de cuisson, on peut également contrôler la cuisson en déplaçant le récipient entre les points de cuisson différents.

Les bords de l'appareil et la surface de cuisson sont à la même hauteur. Les plaques de cuisson avec six points de cuisson ont deux surfaces distinctes en acier chromé, contenant respectivement quatre et deux points de cuisson. Les dessertes d'appoint (en option) facilitent le dosage et permettent de sortir partiellement la casserole de la surface de cuisson. Les surfaces lisses facilitent le nettoyage. La gouttière entre la surface de cuisson et les bords permet de récupérer les produits de débordement et de nettoyage. Le bord relevé de la face arrière empêche les projections de couler derrière l'appareil.



En plus du réglage de température, la cuisson peut être contrôlée en retirant la casserole partiellement du feu. La surface de cuisson unie diminue le rayonnement de la chaleur et économise de l'énergie. Snackage: boite de récupération de graisse en série.



Toujours la bonne hauteur de travail!



Le réglage de la hauteur de travail est facile pour les utilisateurs de la plaque de cuisson Metos Ardox S. L'Ardox S, disponible (en option) avec un support réglable en hauteur, crée des conditions de travail sécurisées et ergonomiques pour des utilisateurs de tailles différentes. Le support peut être ajusté de manière à toujours être à la bonne hauteur pour éviter les étirements inutiles et les positions de travail inconfortables. Rendez votre travail agréable en utilisant la gamme Ardox S ajustable!





Metos Ardox S2

SOCLE AVEC ÉTAGÈRE

Socle ouvert avec une étagère. La face arrière du socle a une protection pour le câble de raccordement. La plaque à six points de cuisson a deux surfaces de cuisson chromées séparées, de deux et quatre points de cuisson.

| Ardox | Code | Points de cuisson | Dimensions mm | Puissance |
|-------|---------|----------------------|---------------|---------------------|
| S2 | 4210016 | 2 x 3.5 kW | 500x800x900 | 400V 3N~ 7.0 kW 20A |
| S4 | 4210023 | 4 x 3.5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~14.0 kW 35A |
| S6 | 4210048 | 6 x 3.5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~21.0 kW 35A |

SOCLE AVEC PLACARD

Un placard ou un tiroir incorporé protège la vaisselle qui y est stockée pendant la cuisson ou le nettoyage. Le placard a une étagère. Le tiroir permet d'atteindre facilement même les objets placés en arrière. La lettre D signifie placard et la lettre B tiroir. S4 D: avec un placard à double-porte. S4 B: avec un grand tiroir. S6 D: avec un placard à tripleporte. S6 DB: avec un grand tiroir et un placard simple.

| Ardox | Code | Points de cuisson | Dimensions mm | Puissance |
|-------|---------|----------------------|---------------|-------------------|
| S4 D | 4210104 | 4 x 3.5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~14 kW 35A |
| S4 B | 4210111 | 4 x 3.5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~14 kW 35A |
| S6 D | 4210129 | 6 x 3.5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~21 kW 35A |
| S6 DB | 4210136 | 6 x 3.5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~21 kW 35A |



Metos Ardox S4 D avec un grand tiroir.



Metos Chef 240 four à air pulsé installé dans le socle de la plaque de cuisson Metos Ardox S4/240.

SOCLE AVEC FOUR

Les supports des modèles S4/220 et S6/220 sont équipés avec un four à air statique Metos Chef 220. Les supports des modèles S4/240 et S6/240 sont équipés avec un four à air pulsé Metos Chef 240.

| Ardox | Code | Points de cuisson | Dimensions mm | Puissance |
|--------|---------|----------------------|---------------|----------------------|
| S4/220 | 3752018 | 4 x 3.5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 18.7 kW 35A |
| S4/240 | 3752015 | 4 x 3.5 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 21.5 kW 50A |
| S6/220 | 3752019 | 6 x 3.5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 25.7 kW 50A |
| S6/240 | 3752017 | 6 x 3.5 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 28.5 kW 50A |



Metos Ardox Plaque de cuisson

ARDOX À POSER ET À ENCASTRER

Les plaques de cuisson Metos ARDOX S ont une surface de cuisson unique en inox chromé, pouvant contenir deux points de cuisson à 3.5 kW. Comparée aux plaques traditionnelles en fonte, la surface chromée diminue le rayonnement calorique de la surface de cuisson, baisse ainsi la température de la cuisine et économise l'énergie. La température de cuisson est réglable en continu pour chaque point de cuisson, cuisson en déplaçant le entre les points de cuisson différents. La surface lisse facilite le nettoyage. La gouttière entre la surface de cuisson et les bords permet de récupérer les produits de débordement et de nettoyage dans une boîte à grasse.



Metos Ardox S2 à poser

- Plaque de cuisson à poser sur table
- Deux zones de cuisson de 3.5 kW
- Rapidité et maintien de la chauffe
- 51 cm seulement de profondeur
- 650 x 325 mm de surface de chauffe

Dointo do

Ardox S2 et S4 encastrables: N'hésitez pas à nous contacter concernant les caractéristiques

techniques de ces modèles.

- Revêtement chrome lisse
- Indicateur lumineux de chauffe
- Facile à nettoyer
- Boîte à graisse

| Ardox | Code | Points de cuisson | Dimensions mm | Puissance | |
|---------|---------|----------------------|---------------|------------------|-----|
| Desktop | 3753577 | 2 x 3.5 kW | 800x510x190 | 400V 3N~7 kW 20A | 200 |
| | | | 700- | | |
| | X | | | | |
| | | V | | 1 | J |



Metos Futura RP et Minor

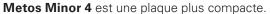
PLAQUES DE CUISSON FONTE

La gamme des plaques de cuisson Metos Futura RP

est constituée de plaque de cuisson en fonte épaisse. Chaque point de chauffe est constitué d'une plaque de 300x300 mm suspendue. L'entretien est facile étant donné que chaque plaque se bascule pour nettoyer le dessous.

Les Futura RP sont dotées d'une plaque inox amovible placée sous les points de chauffe facilitant également le nettoyage en cas de débordement. Chaque plaque dispose de sept niveaux de chauffe avec indicateur lumineux.

Les soubassements des RP2, RP4 et RP6 sont livrés avec une étagère amovible en standard. Les RP4/220 et RP6/220 sont dotés d'un four à chaleur statique et les RP4/240 et RP6/240 d'un four à chaleur tournante.



Les dimensions hors tout sont de 600x600x900 mm, ce modèle de plaque se place facilement dans une petite cuisine avec des éléments de profondeur 600 mm. La plaque Minor 4 dispose de 4 plaques en fonte épaisse de 220x220 mm suspendues de 2 kW chacune. Chaque point dispose de quatre niveaux de chauffe avec indicateur lumineux.

Cette plaque est également équipée d'un plateaux inox amovible placé sous les points de chauffe facilitant le nettoyage en cas de débordement.

Le soubassement est doté d'une étagère.



Nettoyage facile grâce aux plaques en fonte suspendues pouvant être relevées

| Futura RP | Code | Points de chauffe | Dimensions mm | Puissance |
|-----------|---------|----------------------|---------------|----------------------|
| RP2 | 3494319 | 2 x 3 kW | 500x800x900 | 400V 3N~ 6,0 kW 16A |
| RP4 | 3494358 | 4 x 3 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 12,0 kW 35A |
| RP6 | 3494397 | 6 x 3 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 18,0 kW 35A |
| RP 4/220 | 3751993 | 4 x 3 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 16,7 kW 35A |
| RP 4/240 | 3751997 | 4 x 3 kW | 800x800x900 | 400V 3N~ 19,6 kW 50A |
| RP 6/220 | 3752004 | 6 x 3 kW | 1200×800×900 | 400V 3N~ 23,5 kW 50A |
| RP 6/240 | 3752008 | 6 x 3 kW | 1200x800x900 | 400V 3N~ 25,6 kW 50A |

| Minor | Code | Points de chauffe | Dimensions mm | Puissance |
|-------|---------|----------------------|---------------|---------------------|
| Minor | 3753592 | 4x 2 kW | 600x600x900 | 400V 3N~ 8,0 kW 16A |



Minor





Les Futura RP4/RP6 peuvent être dotées d'un four ou d'une étagère en soubassement.



Metos Futura HD

SAUTEUSE PERFORMANTE POUR USAGE INTENSIF

- Panneau de commandes déporté
- Robinet de remplissage d'eau
- 250°C température de chauffe
- 3 modèles: 100, 150, 200 litres
- Surfaces: 42, 65, 80 dm²
- Basculement électrique 90°
- Pieds ajustables
- Couvercle isolé
- Surface de chauffe aux dimensions GN
- Douchette



Le panneau de commandes déporté protègé des aspersions et chocs en cuisine







Les sauteuses Metos Futura HD sont conçues pour les cuisines collectives. Les volumes sont de 100, 150 ou 200 litres. Les sauteuses Metos Futura HD ont une surface de cuve en acier inoxydable 430 d'un épaisseur de 25 mm. Les résistances de chauffe plates sont enrobées d'aluminium pour une montée et reprise de température extrêmement rapide. La température de surface de cuisson est au maximum de 250°C.

Les sauteuses Metos Futura HD ont un panneau de commandes déporté, les protégeant des apsersions et des chocs fréquents en cuisine. La Futura HD 200 dispose d'un système de basculement renforcé. Le bec de versement se situe à une hauteur de 550 mm du sol.

Les cuves des Metos Futura HD ont une profondeur de

273 mm et peuvent accueillir selon le volume 2, 3 ou 4 bacs GN 1/1 posés au fond de la cuve. La Futura HD 100 dispose d'une seule zone de cuisson quand les 150 et 200 elles présentent 2 zones de cuisson avec des puissances de chauffe différentes.

L'ensemble de la structure des Metos Futura HD est en acier inoxydable AISI 304 et le fond la cuve en AISI 430. Les surfaces de cuisson uniformes et les cuves à angles arrondis rendent le nettoyage facile. Le couvercle es entièrement isolé et équilibré. Les pieds sont réglables.

Les sauteuses Metos Futura HD sont équipées en standard d'un robinet d'eau pour le remplissage et d'une douchette à enrouleur positionnée dans le pilier gauche.

| Futura HD | Code | Dimensions | Surfaces | Volume | Puissance |
|----------------|---------|------------------|------------------------------|--------|-----------------------|
| Futura HD 100L | 3756394 | 1208x955x1559 mm | 42 dm ² - 2 GN1/1 | 100L | 400V 3N~PE 20.7kW 32A |
| Futura HD 150L | 3756283 | 1533x955x1559 mm | 65 dm ² - 3 GN1/1 | 150L | 400V 3N~PE 27.6kW 50A |
| Futura HD 200L | 3756248 | 1858x955x1559 mm | 80 dm ² - 4 GN1/1 | 200L | 400V 3N~PE 41.4kW 63A |





Metos France

40 bd de Nesles 77420 Champs sur Marne Tél. +33 1 64 11 45 45 Fax +33 1 64 11 45 46 metos.france@metosfrance.com

www.metos.com

an Ali Group Company

