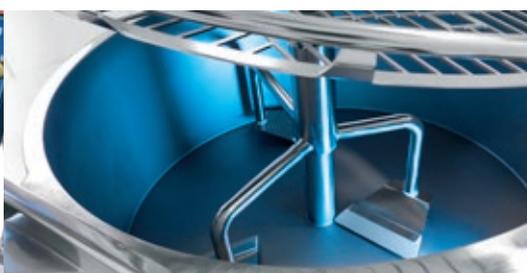


metos
kitchen intelligence®

Metos Cuisson Multifonctions – du traiteur à la collectivité

Pensez Pro !



**Productivité et
ergonomie !**



Cuisson Multifonctions



Marmite Viking 4G

- Capacités utiles 40 – 400 litres
- Construction en inox
- Panneau de commandes déporté
- Réglage de T°C 6 positions
- Double enveloppe vapeur 1 bar soit 120°C
- Basculement électrique 40-150 L, basculement hydraulique 200-400 L
- Hauteur de basculement à 600 mm
- Couvercle à charnière démontable (option 40-80L)
- Jauge

Options :

- Refroidissement Manuel /Automatique
- Affichage de T°C
- Douchette
- Remplissage volumétrique
- Robinet de vidange
- Mise à niveau d'eau automatique
- Sur pieds ou sur socles



Marmite Multifonctions Viking Combi 4G

- Capacités utiles 40 – 400 litres
- Construction en inox
- Panneau de commandes déporté
- Réglage de T°C 6 positions
- Double enveloppe vapeur 1 bar soit 120°C
- Basculement électrique 40-150 L, basculement hydraulique 200-400 L
- Hauteur de basculement à 600 mm
- Brasseur intégré : 20 à 110 t / mn
- 2 programmes de brassage
- Fonction brassage inversé
- Outil de brassage amovible lavable en machine
- Outil de brassage doté de racleurs amovibles en téflon
- Grille de Sécurité Couvercle
- Jauge

Options :

- Refroidissement Manuel /Automatique
- Affichage de T°C
- Douchette
- Remplissage volumétrique
- Robinet de vidange
- Mise à niveau d'eau automatique
- Sur pieds ou sur socles





Marmites Multifonctions Proveno 4G

- Capacités utiles 40 – 400 litres
- Construction en inox
- Tableau de commandes déporté
- Régulation électronique de la T°C au degré près à coeur du produit
- Affichage digital de la T°C à coeur du produit
- Brassage de 15 à 140 t/mn
- Programmation de brassage illimité
- Programme d'auto nettoyage
- Remplissage volumétrique
- Traçabilité HACCP via USB
- Brassage pendant basculement
- Hauteur de basculement – 600 mm
- Hauteur marmite ergonomique – max 950 mm
- Grille de Sécurité Couvercle
- Connexion optimiseur
- Mise à niveau d'eau automatique

Options :

- Refroidissement Automatique
- Douchette
- Robinet de vidange
- Pédale de basculement au pied
- Sur pieds ou sur socles



Sauteuse Ronde à Racleurs Viking MixPan

- Saisir, rissoler, braiser et brasser
- Capacités utiles 150L - 50 dm² ou 250L - 78 dm²
- Température de cuisson 50°C à 250°C
- Hauteur de basculement – 600 mm
- Vitesse de brassage de 10 à 40 t/mn
- 2 programmes de brassage à vitesse variable
- Applications multiples: Caramel, confiture, sauté, mijoté...
- Racleurs polymère sur le côté

Options :

- Robinet de remplissage
- Remplissage volumétrique
- Racleurs inox
- Douchette
- Sur pieds ou sur socles



Sauteuse basculante Futura HD

- Capacité 100/150/200 litres utiles
- Construction en inox
- Profondeur de la cuve 273 mm
- Chauffe directe par résistances plates
- Régulation de la température de 50 à 250°C
- Montée rapide en température
- Tableau de commandes déporté
- Robinet de remplissage
- Isolation totale
- Hauteur de basculement 570 mm
- Angle de basculement de 68° à 90°

Options :

- Douchette

Traiteurs, restaurants collectivités...



Cuve entière en finition poli miroir et inox 316L résistant aux acides alimentaires



Basculement électrique ergonomique et sécurisé pour évacuer facilement tous les produits. (300-400l basculement hydraulique)

Marmites Viking et Viking Combi

La Viking est une marmite basique, pratique et facile d'utilisation. La Viking Combi est une marmite basique équipé d'un brasseur puissant en fond de cuve permettant la réalisation de préparations culinaires multiples et variées. La Viking Combi et son brasseur, permettent de réaliser un grand nombre de préparations dans un seul et même équipement.

La marmite Viking permet, en un seul appareil et dans le même temps impartit, de réaliser tout ce qui habituellement nécessite à la fois une marmite à chauffe directe et une marmite bain marie.

La cuisson avec brassage favorise la rapidité de montée en température, diminue la perte de produit par gratinage et permet de réaliser des cuissons plus homogènes. Le brassage manuel est dépassé, il est désormais facile avec la Viking Combi de réaliser une vraie purée de

pommes de terre ou d'égrainer une viande hachée sans effort et ceux dans un seul et même appareil.

Viking et Viking Combi

- Capacités utiles 40 – 400 litres
- Construction en inox
- Panneau de commandes déporté
- Réglage de T°C 6 positions
- Double enveloppe vapeur 1 bar soit 120°C
- Basculement électrique 40-150 L, basculement hydraulique 200-400 L
- Hauteur de basculement à 600 mm

Viking Combi

- Brasseur intégré : 20 à 110 t / mn
- 2 programmes de brassage
- Fonction brassage inversé
- Outil de brassage amovible lavable en machine
- Outil de brassage doté de racleurs amovibles en téflon
- Grille de Sécurité Couvercle

**Performant pour
grosse production**

Options d'installation pour marmites et sauteuse cylindrique Metos

Flasques d'installation :
- Plus de percement du sol
- Permet le déplacement des marmites si besoin



- Installation de marmites et sauteuse MixPan à poser
- Combinaison groupée de Marmites Proveno 4G, Viking 4G et Viking MixPan
- Installation groupée de marmites vapeur directe
- Installation groupée de marmites avec refroidissement eau glacée
- Flasques d'installation évitant les marmites de bouger pendant leur fonctionnement
- Tous les volumes et modèles peuvent être combinés



Installation

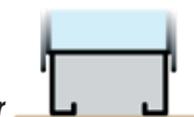
Marmite simple

Marmites groupées

Paire de socle à noyer



Paire de socle à poser



Cadre support sur pieds



Flasque d'installation



Free standing Mid floor Kit 1

Free standing Mid floor Kit 2



Traiteurs, restaurants collectifs...



Toutes les fonctions de la marmite peuvent être exportées dans un programme.



Panneau de commandes déporté protégé des aspersion et des chocs en cuisine. Affichage simple et visible à distance.

Marmites Multifonctions Proveno 4G

La Marmite Multifonctions Proveno cuit, brasse et refroidit quasiment tout type d'aliment. 70% des plats d'une carte peuvent être confectionnés dans une Proveno.

Les préparations aussi bien chaudes que froides sont facilement réalisées. Avec un grand éventail de fonctions, la Marmite Multifonctions Proveno est simple d'utilisation. La Proveno a été créée pour vous faciliter les tâches journalières en gagnant du temps et de l'énergie.

Le panneau de commandes déporté est doté d'un écran tactile à symboles lisibles permettant une utilisation simple et intuitive de toutes les fonctions de la marmite multifonctions Proveno 4G.

La programmation et l'enregistrement des recettes facilitent l'organisation en cuisine et permettent d'optimiser l'utilisation de la marmite.

Grâce à ses caractéristiques ergonomiques – hauteur de travail de 900 mm, hauteur de basculement de 600 mm – la Proveno 4G est facile à utiliser et à nettoyer.

La Proveno 4G est dotée d'un seul outil de brassage avec racleurs amovibles compatible avec tout type de préparation et d'un couvercle tout inox à charnière.

Le couvercle dispose d'une large grille qui permet d'ajouter très facilement des ingrédients sans aucun risque pendant le brassage.

**Performant pour
grosse production**

Robinet de remplissage positionné sur le bord de la cuve pour garantir un remplissage optimum même pendant le basculement.

Outil de brassage puissant, robuste, possibilité de brassage en autoreverse pour tout type de brassage y compris foisonnement.



- Capacités utiles 40 – 400 litres
- Construction tout inox
- Tableau de commandes déporté – Ecran tactile
- Régulation électronique de la T°C au degré près
- Affichage digital de la T°C à cœur du produit
- Programmation des cuissons et mémorisation des recettes
- Remplissage avec compteur volumétrique d'eau
- Brassage de 15 à 140 t/mn avec brassage inversé
- Programmation de brassage illimité
- Brassage pendant basculement
- Programme d'auto nettoyage (outils en option)
- Remplissage volumétrique
- Traçabilité HACCP via USB
- Hauteur de basculement – 600 mm
- Hauteur marmite ergonomique – 950 mm
- Grille de sécurité couvercle
- Connexion optimiseur d'énergie

Options :

- Refroidissement automatique - eau réseau ou eau glacée
- 3 types de douchette
- Robinet de vidange de façade
- Disponible en version vapeur directe
- Accessoire de nettoyage avec brosses
- Pédale de basculement au pied
- Installation sur pieds ou sur socles



Outil performant pour usage intensif



Le panneau de commandes déporté est protégé des aspersiones et chocs en cuisine

D'une douchette à enrouleur positionnée dans le pilier gauche



Sauteuse Futura HD

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'une 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 aspersiones 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 présentent deux 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 est entièrement isolé et équilibré. Les pieds sont ajustables en hauteur.

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

- Panneau de commandes déporté
- 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

Options :

- Douchette



La performance pour grande production



Fonctionnalités Futura HD

Couvercle isolé et équilibré

Panneau de commandes déporté

Volumes 100, 150 ou 200 litres

Profondeur de cuve 273 mm

Robinet de remplissage

Basculement électrique jusqu'à 90°

Hauteur de basculement 570 mm à 70° lors du débarrassage

Deux zones de chauffe sur les 150 et les 200 litres

Surface inox AISI 430 épaisseur 25 mm



Saisir, rissoler, braiser et brasser dans la même sauteuse...



Température et vitesse de brassage réglables à partir du panneau de commandes déporté. Deux programmes de brassage; P1 braisage doux, P2 pour saisir rapidement sur toutes les faces!

Panneau de commandes déporté à hauteur ergonomique et intuitif



Outil de brassage amovible à trois bras avec racleurs pour une couverture complète de la surface de chauffe

Sauteuse Ronde à Racleurs Viking MixPan

La sauteuse ronde à racleurs Metos Viking MixPan vient compléter la gamme d'appareils de cuisson polyvalents Metos. La Metos Viking MixPan reprend les mêmes caractéristiques de design que la gamme des Marmites Metos. Ainsi, il est donc facile de créer des lignes de cuisson sauteuse - marmite en gagnant de l'espace et avec une identité visuelle unique. La sauteuse Viking MixPan dispose d'une surface de cuisson épaisse (25 mm) en acier inoxydable AISI 430 et d'éléments de chauffe spécifiques assurant une température rapide et homogène.

La combinaison du brassage et de la température (jusqu'à 250°C) permet d'obtenir un résultat de marquage optimum, rapide et ultra ergonomique.

Le couvercle démontable est entièrement équilibré et équipé d'une grille de sécurité

favorisant l'extraction des vapeurs de cuisson et l'ajout d'ingrédients pendant le brassage.

La Metos Viking MixPan est dotée d'une structure en acier inoxydable AISI 304 et d'un basculement électrique d'une hauteur de 600 mm permettant un débarrasage facile et rapide de la cuve.

- Sauteuse ronde à fond en AISI 430 avec racleurs
- Capacités utiles 150L - 50 dm² ou 250L - 78 dm²
- Température de cuisson 50°C à 250°C
- Basculement progressif par vérin électrique
- Vitesse de brassage de 10 à 40 tours/min
- Racleurs thermo polymère

Options :

- Robinet de remplissage
- Remplissage volumétrique
- Racleurs de l'outil de brassage en inox
- Douchette
- Sur pieds ou sur socles

Haute
Performance



Les racleurs ergonomiques en inox ou thermo polymère empêchent les aliments de coller en assurant des colorations et des mélanges homogènes





metos
kitchen intelligence®

Metos France

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

www.metos.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

