



Metos fabricant Finlandais de matériels de cuisson et laverie pour cuisines professionnelles société du Groupe Ali, leader européen de fabrication de matériels de grande cuisine. L'ensemble des matériels Metos présente des caractéristiques permettant d'améliorer considérablement la productivité des utilisateurs ainsi que leur confort de travail et cela tout en diminuant les coûts de fonctionnement par des besoins réduits en fluides.

Metos dispose d'une offre complète de machines à laver la vaisselle ainsi que de lave batterie. Les machines Metos ont les coûts de fonctionnement les plus bas du marché et sont toutes compatibles avec la norme DIN 10510 et peuvent toutes s'inscrire dans une démarche HQE. Les lave batterie à granules Metos WD GR nettoient les bacs et tout autre ustensile par la projection de granules véhiculées par l'eau. Ce procédé de lavage élimine tout trempage et récurage de la batterie avant le passage en machine.



metos
kitchen intelligence®

METOS CUISSON & LAVAGE POUR CHR ET COLLECTIVITES

**Un seul fabricant
pour tous vos
projets !**



metos
kitchen intelligence®

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

www.metos.com

Pensez Pro !



CE

www.metos.com

Marmites Viking 4G et Viking Combi 4G

- Panneau de commandes déporté
- Régulation électromécanique de la T°C
- 6 positions de chauffe
- Viking 4G sans brasseur
- Viking Combi 4G avec brasseur :
Brassage de 20 à 110 t/mn
2 programmes de brassage
Fonction brassage inversé
- Double enveloppe vapeur 1 bar soit 120°C
- Hauteur de basculement - 600 mm
- Viking 4G : Couvercle à charnière démontable (option 40-80L)
- Viking Combi 4G : Grille de Sécurité Couvercle
- 40 à 400 litres



Marmites Multifonctions Proveno 4G

- Tableau de commandes déporté
- Régulation électronique de la T°C au degré près à cœur du produit
- Affichage digital de la T°C à cœur 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
- 40 à 400 litres



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 tours/min
- 2 programmes de brassage à vitesse variable
- Applications multiples: Caramel, confiture, sauté, mijoté...



Cuiseur Vapeur Marvel

- 3 fonctions sans, basse ou haute pression
- Décongeler, réchauffer ou cuire rapidement
- Hauteur de chargement ergonomique
- Capacité 4 GN1/1
- Panneau de commande tactile LCD
- Illimités programmes mémorisables



Four Mixte Electrique ou Gaz Metos iCombi

- Types XS, 61, 62, 101, 102, 201 ou 202
- Des plats d'une qualité toujours exceptionnelle
- Simplicité d'utilisation, également pour le personnel non expérimenté
- Coût minimal de fonctionnement
- Aucune surveillance ni contrôle nécessaires
- Un haut niveau de précision pour une qualité exceptionnelle
- Des charges mixtes intelligentes
- Nettoyage et détartrage automatiques



Lave batterie à granules WD 90 Duo, WD-90GR HC ou WD-100GR

- Capacité 8 GN 1/1 ou 4 GN 2/1
- 6 programmes de lavage avec ou sans granules avec fonctions HACCP
- Condenseur de buées avec récupérateur de chaleur (WD 90 Duo, WD 100)
- Rapidité de séchage grâce au système unique de centrifugation
- Diverses options possibles de table de chargement et déchargement
- 5 litres au rinçage



Machines à avancement automatique de casiers avec derochage automatique

- 1 litre d'eau au rinçage
- Capacités de 70 jusqu'à 285 casiers/heure
- 6 temps de contact disponibles par modèle
- Suppression des espaces entre les casiers
- Quantité d'eau de rinçage constante indépendamment de la quantité de casiers lavés
- Condenseur récupérateur de chaleur
- Connexion pour relevés disponible – programmes de nettoyage
- Metos WD rassemblent tous les critères indispensables des machines rentrant dans un projet éco-responsable



Machine à avancement compact WD-11

- Une lave vaisselle à avancement automatique de casier compact et performant. Entièrement isolé avec une zone de lavage et une zone de double rinçage. Parfait quand une machine à capot ne suffit plus!
- Compact
- Capacité flexible
- Isolation phonique et thermique
- Entretien facile



Plancha Mixte Ardox S

- 2, 4 ou 6 points de chauffe
- Revêtement chrome
- Snackage et récipients
- T°C de surface jusqu'à 400°C
- Modèles à poser, encastrer ou sur socle ou encore équipée d'un four en partie basse
- Hauteur réglable de 700 à 900 en option



Plaque de Cuisson Fonte Futura RP

- Dimensions de chaque zone 300 x 300 mm
- Zone suspendue pour faciliter le nettoyage
- Régulation de température indépendante pour chaque zone
- Température constante sur toute la surface de zone de cuisson
- Corps et socle en acier inoxydable
- Hauteur de travail 900 mm



Sauteuse basculante Futura HD

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



Lave vaisselle et verres WD-4S

- Ecran tactile intelligent en verre trempé
- Entièrement isolé il assure un fonctionnement silencieux
- Renouveau de l'eau de la cuve aisé – simple pression sur un bouton
- Grande efficacité même avec un usage intensif



Lave vaisselle et batterie à capot WD-6 et 7 GREEN

- Capot unique – Ouverture – fermeture automatique selon modèle
- Facilité d'utilisation avec Auto Start
- Condenseur récupérateur de chaleur – modèles Green
- Entièrement isolé – thermique et phonique
- Deux machines en une – lave vaisselle-batterie WD7



Lave batterie à eau traversant WD-8/12S GREEN

- Relevage hydraulique du capot
- Pression ajustable
- Table inox pour batterie
- Grande capacité de lavage
- Grande hauteur de passage
- 3 programmes de lavage ajustables



Machines à convoyeur WDB-WD CT GREEN

- Consommation 2.5 l /mn
- 6 vitesses d'avancement
- Gestion automatique des différentes zones
- Temps de contact selon modèles 40-250 secondes
- Système triple rinçage « clean rinse »
- Système « Reverse Belt »
- Options : lavage batterie, tapis spécifique, vapeur
- Tapis garanti 10 ans



Lave chariots WD-18CW

- La solution aux problèmes d'hygiène des chariots et objets encombrants. Le lavage devient facile et rapide avec un résultat constant jour après jour.
- Capacité de lavage élevée
- Utilisation facile
- Conditions de travail améliorées
- Flexibilité d'utilisation
- Faible coût de fonctionnement
- Excellent résultat de lavage et séchage
- Polyvalent et compact



Traitement de Déchets Solus Eco

- 80% de déchets en moins !
- 450 kg de déchets / h
- encombrement 0.8 m²
- très facile d'utilisation: continu, manuel, séquentiel
- ne consomme que 4.4 kW / h

