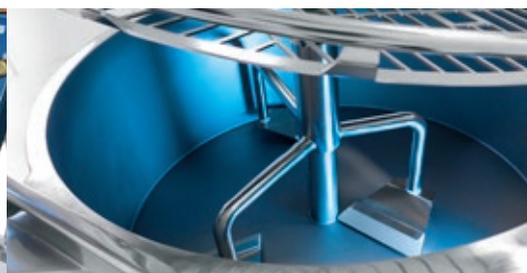
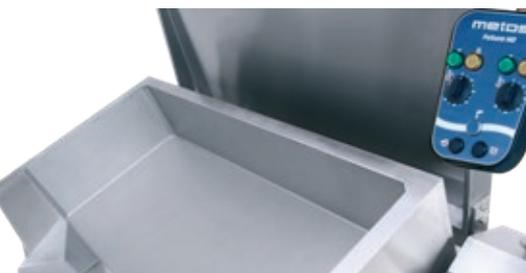


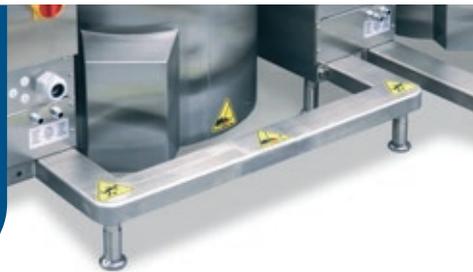
metos
kitchen intelligence®

Metos Cuisson

Pensez Pro !



**Productivité et
ergonomie !**



Marmites Viking 4G

- Panneau de commandes déporté
- Régulation électromécanique de la T°C
- 6 positions de chauffe
- Sans brasseur
- Double enveloppe vapeur 1 bar soit 120°C
- Hauteur de basculement - 600 mm
- Couvercle à charnière démontable (option 40-80L)
- Hauteur marmite ergonomique – max 950 mm
- Disponibles en versions : 40 / 60/ 80 / 100 / 150 / 200 / 300 / 400 Litres



Marmite Multifonctions Viking Combi 4G

- Panneau de commandes déporté
- Régulation électromécanique de la T°C
- 6 positions de chauffe
- Avec brasseur
- Brassage de 20 à 110 t/mn
- 2 programmes de brassage
- Fonction brassage inversé
- Grille de Sécurité Couvercle
- Double enveloppe vapeur 1 bar soit 120°C
- Hauteur de basculement - 600 mm
- Hauteur marmite ergonomique – max 950 mm
- Disponibles en versions : 40 / 60/ 80 / 100 / 150 / 200 / 300 / 400 Litres



Marmites Multifonctions Proveno 4G

- Tableau de commandes digital déporté
- Régulation électronique de la T°C au degré près à coeur du produit
- Affichage digital de la T°C à coeur du produit
- Avec brasseur hautes performances
- Brassage de 15 à 140 t/mn
- Programmation de brassage illimité
- Brassage pendant le basculement
- Remplissage volumétrique
- Programme d'auto-nettoyage
- Traçabilité HACCP via USB
- Grille de Sécurité Couvercle
- Double enveloppe vapeur 1 bar soit 120°C
- Hauteur de basculement - 600 mm
- Hauteur marmite ergonomique – max 950 mm
- Disponibles en versions : 40 / 60/ 80 / 100 / 150 / 200 / 300 / 400 Litres



Marmite Mixer

- Disponible en 40, 60, 80 et 100 litres
- Possibilité de cuire en brassant et mixant
- Réalisation de soupes, purées et mixés en toute sécurité
- Existe pour les versions Viking et Proveno



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...



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°



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



Plaque de cuisson soubassement

- Combiné plaque de cuisson fonte infrarouge ou plancha chrome et placard ou tiroir en soubassement
- Idéal pour petite restauration
- Plaque de cuisson type Ardox S ou Futura RP



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
- Douchette rétractable en option



Four Mixte Electrique ou Gaz Metos iCombi Pro ou Classic

- 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





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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

