

Варочные котлы METOC PROVENO 4G, VIKING CLASSIC, PUMP



Metos Proveno – доступный и интуитивный ...оснащенный интеллектуальными функциями





Удачное расположениеводоприемника обеспечивает подачу питьевой воды в котел даже в наклонном положении.

Расстояние от края слива до пола при полном наклоне котла более 600 мм. Высокий наклон котла способствует быстрому и легкому опорожнению. Под край слива котла можно поставить практически любую тележку.

Сматывающийся ручной душ, а также другие модели душа доступны в качестве опции.



Сенсорный экран облегчает программирование

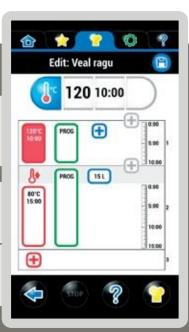
Программирование - теперь стандартная функция котлов Proveno. Можно сохранять и пользоваться неограниченным числом программ с неограниченным количеством фаз программирования. Процесс программирования облегчается наличием сенсорного экрана. Память котла уже содержит стандартные программы, которые легко редактируются и сохраняются для дальнейшего использования вместе с данными по необходимым ингредиентам. Крометого, функции котла легко переносятся во всепрограммы. Для программ можно создавать избранные страницы и сортировать их по содержанию, например, блюда из картофеля.

Совет

Готовые к использованию программы можно устанавливать на желаемое время и день. Например, для приготовления овсяной каши по утрам в понедельник.

Все функции котла можно экспортировать в программы.

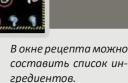
Избранные страницы для сохранения наиболее любимых программ в соответствии, например, с основным ингредиентом рецепта.



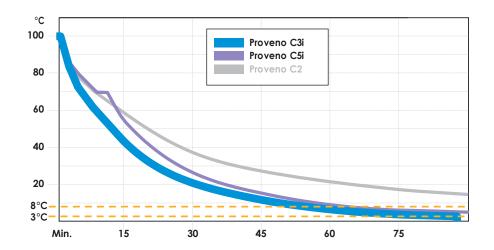


Избранные страницы для сохранения наибо-лее любимых программ в соответствии, например, с основным ингредиентом рецепта.





Автоматическое охлаждение в котлах Proveno теперь быстрее и лучше, чем когда-либо

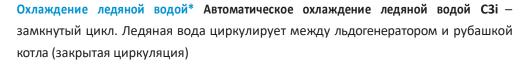






Автоматическоеохлаждение:Задайтетребуемуютемпературудля пищи, нажмите кнопку и все! После охлаждения - автоматический слив воды из паровой рубашки. Температура пищи постоянно выводится на дисплей. Процесс охлаждения можно для предотвращения непреднамеренного охлаждения. Функция Cool & Hold позволяет поддерживать температуру пищи на заданном уровне. В качестве охлаждающего агента может использоваться водопроводная или ледяная вода от льдогенератора







Автоматическое двухступенчатое охлаждение С5і. Охлаждение начинается

с водопроводной воды, когда разница в температуре еще велика и затем переключается на охлаждение ледяной водой, когда разница между заданной температурой и температурой продукта уменьшится. Ледяная вода циркулирует между льдогенератором и паровой рубашкой котла.

^{*} Сам котел не остужает воду для использования в целях охлаждения. Для достижения температуры 18°C и ниже котел необходимо подключить к генератору ледяной воды или жидкостному охладителю.



Температурный контроль ProTemp врежимереальноговремени

Температурный контроль ProTemp поможет вам приготовить даже самые требовательные блюда без особых усилий. Вы можете задать температуру блюда, также как и температуру паровой рубашки, либо того и другого. Функция Delta-T позволяет снизить потери и сделать даже самые жесткие ингредиенты сочными путем длительной готовки на медленном огне. Температура пищи и паровой рубашки постоянно выводится на дисплей в режиме реального времени во время готовки и охлаждения. Все температурные показания сохраняются и загружаются на карты памяти USB для систем внутреннегомониторинга.









Беспроводноймониторинг температуры Metos ioLiving для внутреннего контроля

Metos ioLiving – беспроводная, простая в обращении и быстро реализуемая система температурного мониторинга, обеспечивающая быстрое и качественное приготовление пищи. Датчики системы Metos ioLiving снимают данные по температуре в режиме реального времени и затем передают их через технологию Bluetooth на мобильные телефоны или планшеты Android. Затем все данные поступают в оперативную службу online, поддерживающую все браузеры. Metos ioLiving позволяет отслеживать процесс приготовления в различных точках в режиме online где бы вы не находились. Фактор человеческой ошибки при вводе данных устраняется, вследствие чего людские ресурсы можно использовать более продуктивно выполнения обязанностей. температура продукта выходит за допустимые нормы, то на телефон или электронную почту отсылается тревожное сообщение. Система обеспечивает полный сбор информации и быструю передачу другим пользователям.

Metos ioLıving — это новая и полностью автоматизированная, беспроводная система мониторинга, обеспечивающая контроль в режиме реального времени и сбор внутренней базы данных для профессиональной кухни.

- Недорогая, простая в установке и обслуживании
- Не требует установки ПО (сервис облачных вычислений)
- Передача данных на мобильный телефон и планшет
- Поддержка всех браузеров
- Ежедневные, еженедельные и месячные отчеты
- Тревожные сообщения

Metos ioLiving cmp. 54.



Proveno детали и аксессуары



Уникальная конструкция крышки из н/стали. Все части легко снимаются и пригодны для мытья в посудомоечной машине. Защитная решетка входит в стандартную комплектацию.



Автоматическое заполнение водой: регулируемое, с возможностью слива «первой воды», если вы не желаете использовать ее для готовки. Автоматическое и ручное (через кнопку) заполнение водой (кол-во в литрах отображается на дисплее) возможно также в наклонном положении.

Место для кухонных принадлежностей и аксессуаров на верхней части котла. Достаточно места даже для гастроконтейнеров GN/1.

Блендер в комплекте (опция) и ручной миксер.

Ручной миксер надежно крепится к соединению на специальной крышке. Одновременно работает специальный небольшой инструмент миксера. Все перечисленные компоненты могут использоваться со всеми котлами Metos 40-100 L.

Безопасное приготовление супов-пюре. Восхитительные воздушные пюре с использованием блендера.





Легкая чистка



Бесшовная сварка не позволяет грязи скапливаться по по краям швов. Блестящая полированная поверхность легко очищается щеткой или иным чистящим инструментом.

Автоматическая система антипригарного контроля ProTemp защищает от пригорания пищи к стенкам котла. Даже продукты на молочной основе не подгорают и не пристают к варочной поверхности. Процедура чистки крайне проста.



Инструмент для мойки котла крепится к стандартному миксеру.



Скребки легко снимаются Все части пригодны для мойки в посудомоечной машине



Все части крышки и рабочие инструменты миксера пригодны для мойки в посудомоечной машине.

Совет

Всегда опорожняйте котел в специальный сливной контейнер во избежание засорения дренажной системы и для поддержания чистоты. Контейнер легко очищается.





Готовая к использованию программа мойки. При необходимости можно создавать и сохранять индивидуальные программы.

Совет

Охлаждайте котел перед чисткой. 4 минуты и котел к чистке готов.



Широкий ассортимент ручных душей.

Стандартные параметры

- Котел Proveno со встроенным миксером
- Бесступенчатое перемешивание, скорость 15-140 об/мин, автореверс
- Приподнятая стойка с сенсорной панелью управления
- Аудиовизуальные сигналы для пользователя
- Многофункциональный таймер
- Программирование на экране, неограниченное кол-во программ и программных фаз, избранные страницы
- Программы для основных блюд и мойки
- Режимы перемешивания и сохранение собственных режимов
- ProTemp контроль температуры в режиме реального времени, отдельная регулировка температуры пищи и паровой рубашки. Интеллектуальная регулировка мощности – от слабого нагрева до полной мощности. Возможность готовки при низкой температуре: су-вид, расстойка, затворение.
- Функция Delta T температура паровой рубашки возрастает с увеличением температуры пищи, определяется разность температур.
- Уровни привилегий пользователя
- Защитная решетчатая крышка
- Сито
- Сматываемый ручной душ
- Автоматический контроль заполнения водой
- Электрический наклон котлы 40-150 л, гидравлический наклон - котлы 200-400 л
- Наклон в процессе перемешивания
- Автоматический возврат
- Порт USB на панели управления для обновления и переноса программ и для сохранения данных НАССР
- Возможность самообучения для практики
- Диагностика для технического обслуживания
- Измерение расхода воды и электричества
- Автоматическое заполнение паровой рубашки
- Мерник





Metos Proveno ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ	Код	Габариты тт	Эл. Подключение	
Metos Proveno 40E	4224300	1047x720x900/1535*	400B 3N~ 12,5 kW 25A	
Metos Proveno 60E	4224302	1047x720x900/1535*	400B 3N~ 18 kW 32A	
Metos Proveno 80E	4224304	1154x720x900/1535*	400B 3N~ 22 kW 40A	
Metos Proveno 100E	4224306	1154x720x900/1535*	400B 3N~ 22 kW 40A	
Metos Proveno 150E	4224308	1360x920x900/1535*	400B 3N~ 27,6 kW 63A	
Metos Proveno 200E	4224310	1360x920x900/1535*	400B 3N~ 37,6 kW 80A	
Metos Proveno 300E	4224312	1560x1100x900/1535*	400B 3N~ 51,6 kW 100A	
Metos Proveno 400E	4224314	1560x1100x1050/1535*	400B 3N~ 62,4 kW 100A	

*стойка управления/панель управления

Metos Proveno ПАРОВОЙ НАГРЕВ	Код	Габариты тт	Эл. Подключение	Расход пара
Metos Proveno 40S	4224320	1047x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	12 кг/час
Metos Proveno 60S	4224322	1047x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	18 кг/час
Metos Proveno 80S	4224324	1154x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	24 кг/час
Metos Proveno 100S	4224326	1154x720x900/1535*	230V 1N~ 2,3 kW 10A	30 кг/час
Metos Proveno 150S	4224328	1360x920x900/1535*	230V 1N~ 3,9 kW 20A	45 кг/час
Metos Proveno 200S	4224330	1360x920x900/1535*	400B 3N~ 5,0 kW 20A	60 кг/час
Metos Proveno 300S	4224332	1560x1100x900/1535*	400B 3N~ 5,0 kW 20A	90 кг/час
Metos Proveno 400S	4224334	1560x1100x1050/1535*	400B 3N~ 6,2 kW 25A	115 кг/час

^{*}стойка управления/панель управления



Монтажные рамы для отдельных котлов	Код	
Рама напольная	4224000	
Рама для заливки в пол	4224002	
Свободностоящие 40-100 л	4224008	
Свободностоящие 150-400 л	4224010	
Монтажные рамы для группы котлов	Код	
Рама напольная	4224004	
Рама для заливки в пол	4224006	
Охлаждение ледяной водой, вкл. подключение (C3i) 80-400L	4222952	
Двухступенчатое охлаждение с подкл. ледяной воды (C5i) 80-400L	4222954	
	D-400L4222958	
Спаренное подключение воды	4212292	
Стандартный ручной душ	4222966	
Усиленный ручной душ	4222964	
Сматываемый ручной душ	4222962	
Беспроводной передатчик HACCP loLiving	4008006	
Сливной клапан стандартный D1	4211972	
Соединитель сливного клапана D2-B/AUSSMS63 TC (с заглушкой) 80-400L	4222135	
Клапан автомат. рециркуляции CIP D2 SMS63 TC/ SMS51c ввертным концом	4222747	
Дроссельный клапан D2 SMS63 TC	4222763	
Адаптер для насосного шланга D2 SMS63 TC/ SMS51 с ввертным концом	4222764	
Ножная педаль для перемешивания в наклонном положении	4222960	
Мощный миксер 150 L	4215823	
Мощный миксер 200 L	4215720	
Мощный миксер 300 L	4215814	



Ножная педаль для перемешивания в наклонном положении освобождает руки.

^{*} Дренаж сжатым воздухом экономит воду в системе охлаждения ледяной водой. У котлов емкостью 400 л мощный миксер входит в стандартную комплектацию.



Стандартный ручной душ



Усиленный ручной душ



Сматываемый ручной душ



Сливной клапан стандартный D1



Соединитель сливного клапана D2-B/AUS SMS63 TC (с заглушкой)



Клапан автомат. рециркуляции CIP D2 SMS63 TC/SMS51



Дроссельный клапан с трубкой D2 SMS63 TC с ввертным концом



Адаптер для насосного шланга D2 SMS63 TC/ SMS51 с ввертным концом

АКСЕССУАРЫ КОТЛОВ МЕТОЅ

Аксессуары	Код
Cumo 40-60	4222196
Cumo 80-100	4222198
Cumo 150-200	4222200
Cumo 300-400	4222202
Надставка для сита 300-400	4222204
Адаптер для слива 150-200	4222206
Адаптер для слива 300-400	4222208
Взбивальная решетка 40-60	4211203
Взбивальная решетка 80-100	4211193
Взбивальная решетка 150-200	4211186
Взбивальная решетка 300	4211179
Взбивальная решетка 400	4215872

Усиленный смесительный механизм, модифицированный	Код
Усиленный смесительный механизм 150 л	4215822
Усиленный смесительный механизм 200 л	4215719
Усиленный смесительный механизм 300 л	4215721
Усиленный смесительный механизм 400 л	4215868

Чистка котла	Код
Чистящий инструмент 60 л	4222728
Чистящий инструмент 80 л	4222729
Чистящий инструмент 100 л	4222730
Чистящий инструмент 150 л	4222731
Чистящий инструмент 200 л	4222732
Чистящий инструмент 300 л	4222733
Чистящий инструмент 400 л	4222734
Щетка	4222791
Скребок	4222790

Аксессуары	Код
Палочка для картофеля Soft 670	4000031
Подставка для слива	4000012
Подставка для мешкагорячего дозирования	4222727

Су-вид (Sous Vide)	Емкость	Код
Комплект су-вид (Sous Vide) 80 л	35 кг	4222723
Комплект су-вид (Sous Vide) 100 л	35 кг	4222724
Комплект су-вид (Sous Vide) 150 л	60 кг	4222725
Комплект су-вид (Sous Vide) 200 л	60 кг	4222726

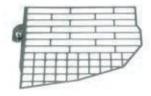
Блендер в комплекте	Код
Комплект для Proveno 40 л	4222735
Комплект для Proveno 60 л	4222736
Комплект для Proveno 80 л	4222737
Комплект для Proveno 100 л	4222738

Включает крышку, специальный перемешивающий инструмент и блендер MF2000 Combi

Тележки	Код
Универсальная тележка MPT-450, GN1/1	4554132
Держатель инструмента миксера для тележки МРТ-45	50 4215990
Сливной контейнер для тележки МРТ-450	4000009
Универсальная тележка MPT-2/450, GN2/1	4554133
Тележка для мойки рабочего инструмента миксера MW	/T 4554560
Тележка для мойки 2 инструментов миксера MWT2	4554562
<u>Тележка для принадлежностей КТТ</u>	4554564
Тележка для принадлежностей АТ-77	4554586



Cumo



Взбивальная решетка



Адаптер для слива



Надставка для сита к котлам 300-400 л





Чистящий инструмент закреплен на инструменте миксера



Подставка для слива

Аксессуары	Код
Мерник 40	4222212
Мерник 60	4222214
Мерник 80	4222216
Мерник 100	4222218
Мерник 150	4222220
Мерник 200	4222222
Мерник 300	4222224
Мерник 400	4222226



АКСЕССУАРЫ КОТЛОВ МЕТОЅ



Палочка для картофеля



Trane ma esiir napirieqesii



Корзина и инструмент су-вид (Sous Vide)



Ручной миксер в комплекте



Тележка МWT для мойки рабочего инструмента миксера



Универсальная тележка МРТ-450



Сливной контейнер для МРТ-450









Тележка АТ-77 дляпринадлежностей



Универсальная тележка МРТ-2/450

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ METOS PROVENO





















HACOCЫ METOS HOT FILL

Metos Selected Trading Product

Hacocы Metos Hot Fill для точного дозирования

Нот Fill означает, что пища упаковывается и герметизируется в пакетах горячей (минимум 85°С). Затем пакеты быстро охлаждаются до 3 градусов. Такой продуктимеет более длительный срок хранения, а пакет позволяет сохранить аромат и вкусовые качества приготовленной пищи. Продукт можно разогревать в пакетеили без него любым подходящим способом. Технология Hot Fill используется для упаковки жидких блюд и блюд типа пюре, также и большими порциями.

Насосы Metos Hot Fill обеспечивают быстрое и точное дозирование жидких пищевых продуктов. Супы, соусы и пюре подаются в пакеты и контейнеры быстро и эффективно. Встроенные весы обеспечивают

Основное устройство: высокопроизводительный насос, роликовый транспортёр, шланг, электронное дозирующее устройство.

Аксессуары: пакетодержатель, герметизатор пакета, ножная педаль для дозирования, импульсная функция.

взвешивание продукта в единой технологической цепочке, что позволяет экономить рабочее время. Переход с раздачи в пакеты на раздачу в контейнеры занимает всего несколько минут.

Насосы Metos Hot Fill обеспечивают высокую равномерность дозирования порций. Управление машиной осуществляется через модернизированный сенсорный дисплей с дружественным интерфейсом и встроенными программами. Дисплей также контролирует скорость дозирования продукта для обеспечения гибкости технологического процесса.

Раздача горячих пищевых продуктов обычно ассоциируется с факторами риска для здоровья и безопасности. Такиериски сведены к минимуму за счет полной автоматизации системы раздачи. Кроме того, насосы позволяют повысить эргономичность рабочего процесса.

Станция Hot Fill DOS 2 с дозирующим шлангом и герметизатором пакетов.





рециркуляции, адаптером для

шланга и насосным шлангом.



HACOCЫ METOS HOT FILL

Metos Selected Trading Product







Демоверсия откачки



Станция HOT-FILL DOS 1 для дозирования и упаковки жидких продуктов

Эффективное дозирование:

- Раздача пюре, пудингов, фруктовых десертов, супов и соусов
- Раздача непосредственно из котла в пакеты или контейнеры
- Быстрая замена пакетодержателя на роликовый транспортер для GN-контейнеров
- Повышенный срок хранения
- Сенсорный дисплей
- Поворотные колеса стормозами обеспечивают устойчивость и транспортабельность
- Минимизирован риск получения ожога
- Повышенная безопасность
- Снижен риск получения производственных травм запястий и плеч
- Вся конструкция из н/стали

Чистка осуществляется посредством встроенной полуавтоматической системы СІР. Очищаются все внутренние трубы, трубки и клапаны. Все съемные части можно мыть в посудомоечной машине.

Станция HOT-FILL DOS 2 для дозирования и упаковки различных продуктов с крупными частицами

Эффективное дозирование:

- Раздача пюре, пудингов, фруктовых десертов, супов и соусов
- Раздача непосредственно из котла в пакеты или контейнеры
- Повышенный срок хранения
- Минимизирован риск получения ожога
- Повышенная безопасность
- Снижен риск получения производственных травм плеч изапястий
- Встроенная регулируемая по высоте рабочая поверхность (опция)
- Встроенный компрессор (опция)
- Бесшумная
- Вся конструкция из н/стали

Опционная, встроенная, полностью автоматизированная система очистки CIP значительно снижает время, затрачиваемое на чистку машины. Кроме того, система CIP позволяет программировать специальные операции очистки.

Станция Metos Hot Fill DOS 2 с системой CIP

<u>Hacoc Metos Hot Fill</u>	Эл. подключение
Hot Fill DOS 1	230B 1N~
Hot Fill DOS 2	230B 1N~
Система очистки CIP	400B 3N~



METOS VIKING CLASSIC

Котлы Metos Viking - это эффективные и удобные в эксплуатации базовые котлы почти для всех типов профессиональных кухонь. Благодаря увеличенному объему паровой рубашки, достигающей до уровня верхнего края котла, супы, соусы и широкое разнообразие других продуктов могут быть быстро приготовлены, а опрокидываемая с помощью электропривода конструкция обеспечивает легкое опорожнение котла. Котлы Викинг позволяют устанавливать по несколько котлов в одну линию, без использования промежуточных опор, чем достигается существенная экономия площади кухни.

- конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432)
- плавная регулировка температуры, максимальная температура +:
- максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар
- электрическое опрокидывание.

стандартная комплектация:

- отдельная крышка (модели 150-400 л с шарнирной крышкой)
- водопроводный кран (холодная вода)
- мерная рейка для указания уровня
- крючки для принадлежностей на левой и правой опорах (единичный котел)



METOS VIKING COMBI CLASSIC



Metos Viking Combi – это базовый варочный котел с мощным встроенным миксером, легко приспосабливаемый для профессионального приготовления широкого многообразия пищи. Благодаря использованию миксера многие блюда могут быть приготовлены только в одном модуле от начала до завершения, без необходимости перемещения продуктов в процессе приготовления. Смешивание способствует эффективной теплопередаче, в результате чего пища готовится быстрее и более равномерно прогревается. Трудоемкая операция ручного перемешивания уходит в прошлое. Уникальные возможности перемешивания позволяют, например, измельчать мясной фарш и растирать картофель до консистенции пюре.

- конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432)
- ы плавная регулировка температуры, максимальная температура +120°С
- максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар
- электрическое опрокидывание
- встроенный миксер: плавная регулировка скорости смешивания (15-110 об/мин), две программы смешивания (осторожное смешивание, интенсивное смешивание)
- автореверс присмешивании
- миксер со сменными скребками

стандартная комплектация:

- шарнирная съемная, сплошная крышка
- водопроводный кран (холодная вода)
- мерная рейка для указания уровня
- крючки для принадлежностей на левой и правой опорах (единичный котел)

METOS VIKING UVIKING COMBI CLASSIC



Шарнирная крышка входит в стандартную комплектацию для котлов Viking емкостью 150-200 литров, или является дополнительным оборудованием для котлов меньшей емкости.



Котел Viking Combi может быть оснащен защитной решеткой крышки в качестве дополнительного оборудования.

Viking Электрический нагрев	Код	Габариты тт	Эл.подключение
Viking 40E	4215340	1047x750x1020	400B 3N~ 9 кВт 16A
Viking 60E	4215341	1047x750x1020	400B 3N~ 10,5 кВт 16A
Viking 80E	4215343	1154x750x1020	400B 3N~ 12 кВт 20A
Viking 100E	4215344	1154x805x1020	400B 3N~ 16 кВт 25A
Viking 150E	4215345	1360x940x1040	400B 3N~ 20 кВт 32A
Viking 200E	4215346	1360x940x1040	400B 3N~ 30 кВт 50A

Viking Паровой нагрев	Код	Габариты тт	Эл.подключение	Расход пара
Viking 40S	4215531	1047x650x1020	230B 1N~ 0,3 кВт 16A	12 кг/час
Viking 60S	4215532	1047x650x1020	230B 1N~ 0,3 кВт 16A	18 кг/час
Viking 80S	4215533	1154x750x1020	230B 1N~ 0,3 кВт 16A	24 кг/час
Viking 100S	4215534	1154x750x1020	230B 1N~ 0,3 кВт 16A	30 кг/час
Viking 150S	4215535	1360x920x1040	230B 1N~ 0,3 кВт 16A	45 кг/час
Viking 200S	4215537	1360x920x1040	230B 1N~ 0,3 кВт 16A	60 кг/час

Viking Combi Электрический нагрев	Код	Габариты тт	Эл.подключение
Viking Combi 40E	4215939	1047x750x1020	400B 3N~ 9,75 кВт 25A
Viking Combi 60E	4215940	1047x750x1020	400B 3N~11,25 кВт 25A
Viking Combi 80E	4215941	1154x750x1020	400B 3N~12,75 кВт 32A
Viking Combi 100E	4215942	1154x805x1020	400B 3N~16,75 кВт 35A
Viking Combi 150E	4215943	1360x940x1040	400B 3N~ 21,5 кВт 50A
Viking Combi 200E	4215944	1360x940x1040	400B 3N~ 31,5 кВт 63A

Viking Combi Паровой нагрев	Код	Габаритытт	Эл.подключение	Расход пара
Viking Combi 40S	4215964	1047x730x1020	230B 1N~ 1,0 кВт 16A	12 кг/час
Viking Combi 60S	4215965	1047x730x1020	230B 1N~ 1,0 кВт 16A	18 кг/час
Viking Combi 80S	4215966	1154x780x1020	230B 1N~ 1,0κBm 16A	24 кг/час
Viking Combi 100S	4215967	1154x780x1020	230B 1N~ 1,0 кВт 16A	30 кг/час
Viking Combi 150S	4215968	1360x940x1040	230B 1N~ 1,8кВт 16A	45 кг/час
Viking Combi 200S	4215968	1360x940x1040	230B 1N~ 1,8 κBm 16A	60кг/час
Viking кг/час				

Варианты комплектации с завода-изготовителя	Код
Ручной душ	4215246
Усиленный ручной душ	4222176
Автоматическое заполнение водой	4215825
Дисплей температуры продукта 1)	4215379
Охлаждение С1 2)	4215249
Функции НАССР	4213095
Подключение пакета НАССР	4007060
Варианты комплектации сзавода-изготовителя Viking	Код
Шарнирная крышка Viking 40-60	4215355
Шарнирная крышка Viking 80-100	4215356

Принадлежности	Код
Cumo Viking 40-60	4211517
Cumo Viking 80-100	4211524
Cumo Viking 150-200	4211997
Cumo Viking 300-400	4212013
Дополнительная часть cuma Viking 300-400	4212006
Адаптер для залива Viking 150-200	4212743
Адаптер для залива Viking 300-400	4212768

Монтажные рамы	Код
Напольная установка, 40-100	4215837
Напольная установка, 150-400	4215839
С бетонированием в пол, 40-100	4215838
С бетонированием в пол, 150-400	4215840
Монтажные рамы для группы котлов	Код
Напольная установка, 40-100	4215845
Напольная установка, 150-400	4215843
С бетонированием в пол, 40-100	4215846

С бетонированием в пол, 150-400 1) включает оборудование для НАССР

4215844

²⁾ требуется ручной душ.



