METOS France, votre partenaire de confiance depuis presque 30 ans, conçoit et fabrique des équipements de cuisson et des solutions de lavage innovants.

Depuis son site de production situé à Kerava en Finlande, METOS développe, fabrique et commercialise depuis 1922, des équipements professionnels de cuisson de haute qualité, spécialement conçus pour des cuisines de production de petit, moyen à grand format.

Notre slogan « Kitchen Intelligence », reflète nos efforts continus pour améliorer les performances de nos machines ; à savoir nos sauteuses rondes à racleurs, cuiseurs vapeur pression, planchas chromes ultraperformantes, etc.

Fruit de plus d'un siècle d'expertise, nous sommes devenus leader et expert reconnu de la marmite multifonctions basculante avec brasseur. En ce qui concerne la laverie, Wexiödisk a été fondée en 1972 en Suède avec l'ambition de créer les meilleurs lave-vaisselles au monde pour les cuisines professionnelles. Grâce à une stratégie axée sur la qualité et l'innovation, Wexiödisk est devenu un acteur incontournable dans le domaine du lavage professionnel avec une gamme de machines la plus complète du marché.

METOS France est la filiale de distribution de ces deux usines nord-européennes. Depuis sa création en 1997, nous fournissons des équipements de cuisine professionnelle de haute qualité présentant des avantages concurrentiels différenciants. Aussi grâce à un investissement constant dans la recherche et le développement en vu d'améliorer nos produits et adopter des technologies respectueuses de l'environnement, METOS s'efforce de réduire l'empreinte écologique de ses produits en optimisant leur consommation d'eau et d'énergie.

Des solutions durables pour une performance optimale

Tout inox 304-316 Made in Sweden 19 72 Conforme DIN 17735

Tout inox 304-316 Made in Finland 19 + 22 Conforme DIN 17735

ISO 9001:2015 COMPANY

ISO 14001 CERTIFIED







an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

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

CE





metos kitchen intelligence

metos
kitchen intelligence

Solutions Cuisson & Lavage CHR et collectivites

Un seul fabricant pour tous vos projets





metos.com

Marmites électromécaniques Viking et Viking Combi 4G

- Double enveloppe vapeur
  1 bar de pression – 123°C
- Générateur de vapeur intégré 1.5 bar
- Régulation électromécanique de la T°C
- 6 positions de chauffe – 0 à 123°C
- Cuve inox AISI 316L toute hauteur
- Couvercle tout inox AISI 304
- Capacités 40 à 400 litres
- Hauteur de travail ergonomique 900 mm
- Hauteur de basculement 600 mm
- Cadre support sur pieds inclus
- Viking Combi 4G avec brasseur :
  -Vitesse de brassage 15 à 120 t/mn
  -2 programmes de brassage
  -Fonction auto-reverse
  -Grille de sécurité couvercle

Marmites Multifonctions Proveno et Culino Pro

- Double enveloppe vapeur
  1 bar de pression – 123°C
- Générateur de vapeur intégré 1.5 bar
- Température à cœur du produit de 0-123°C
- Ecran tactile intuitif déporté 7/9"
- Brasseur fond de cuve intégré
- Vitesse de brassage 15 à 140 t/mn
- Fonctions Delta-T - ProTemp – TempGuard - Stop gouttes
- Programmation illimitée des recettes
- Traçabilité HACCP via USB
- Cuve inox AISI 316L toute hauteur
- Couvercle tout inox AISI 304 - Grille de sécurité
- Hauteur de travail ergonomique 900 mm
- Hauteur de basculement 600 mm
- Cadre support sur pieds inclus

Cuiseur Vapeur Marvel TE1

- 3 Pressions de cuisson :
  -Haute pression 1 bar -123 °C
  -Basse pression 0.5 bar – 110°C
  -Sans pression de 40 – 99°C
- Décongeler, réchauffer ou cuire
- Capacité 4 bacs GN1/1 – 65mm
- Ecran tactile intuitif 7"
- Programmation illimitée des recettes
- Alarme audio-visuelle fin de cuisson
- Traçabilité HACCP via USB
- Sonde à cœur en option
- Douchette en option
- Modèles à poser ou sur support






Plancha – Plaques Fontes Ardox S et Futura RP

- 2, 4 ou 6 zones
- Plancha Ardox S :
  -Chrome 50 microns
  -Zone 375 x 375 mm – 3.5 kW
  -T°C de de 60 à 340°C
  -Maintien en température
  -Gouttière périphérique
  -Boite à graisse amovible
  -Rayonnement calorique horizontal
- Plaque Fonte Futura RP :
  -Epaisseur – 45 mm
  -Zone 300 x 300 mm – 3 kW
  -T°C de 60 à 250 °C
  -Tiroir de récupération des graisses
  -Plaque fonte suspendue et basculante

Sauteuses Cylindriques à Racleurs Viking MixPan

- Régulation électromécanique de 50 à 250°C
- Commande déportée
- Cuve et fond inox AISI 430
- Vitesse de brassage 15 à 40 t/mn
- Fonction auto-reverse
- 3 racleurs amovibles en thermo polymère
- Couvercle tout inox AISI 304 - Grille de sécurité
- Hauteur de travail ergonomique 900 mm
- Hauteur de basculement 600 mm
- Cadre support sur pieds inclus
- Disponible en 4 versions :
  - 100 L utile – 43 dm²
  - 150 L utile – 43 dm²
  - 155 L utile – 69 dm²
  - 250 L utile – 69 dm²

Sauteuses Rectangulaires Futura HD

- Régulation électromécanique de 50 à 250°C
- Commande déportée
- Cuve et fond inox AISI 430
- Profondeur de cuve 273 mm
- Couvercle tout inox AISI 304 équilibré
- Hauteur de travail ergonomique 900 mm
- Hauteur de basculement 570 mm
- Robinet de remplissage de cuve inclus
- Disponible en 3 versions :
  -100 L - 42 dm² - 2 GN 1/1 - 1 zone
  -150 L - 65 dm² - 3 GN 1/1 - 2 zones
  -200 L - 80 dm² - 4 GN 1/1 – 2 zones








Productivité et ergonomie !

Lave-vaisselle Frontaux WD-4 Smart et Glass

- Casier 500 x 500
- Ecran tactile intelligent en verre trempé
- Hauteur de passage utile 330 mm
- Isolation double paroi phonique et thermique
- De série :
  -Pompe de vidange
  -Surpresseur
  -Doseurs lessiviel et rinçage
- Colonne d'alimentation garantie à vie

Lave-vaisselle à Capot WD-6 -7- 8 et WD-12 Smart

- Casier 500 x 500 et 600 x 500
- Capot à ouverture breveté « TILT »
- Pression de lavage ajustable – vaisselle et batterie
- Hauteur de passage utile 405 / 505 / 600 mm
- Construction, bras et filtres tout inox AISI 304
- Cuve anti-cavitation
- Isolation double paroi phonique et thermique
- Colonne d'alimentation garantie à vie
- Consommation 1 L / casier versions ONE

Lave-batterie à Eau 2 en 1 Traversant WD-8 et WD-12 Smart

- Grille inox rabattable
- Berceau de lavage 695 – 1295 mm
- Pression de lavage ajustable
- Hauteur de passage utile 505 / 600 mm
- Construction, bras et filtres tout inox AISI 304
- Cuve anti-cavitation
- Isolation double paroi phonique et thermique
- Colonne d'alimentation garantie à vie

Lave-batterie à Eau Frontal WD-10 Smart

- Casier inox 815 x 670 mm
- Hauteur de passage utile 820 mm
- Construction, bras et filtres tout inox AISI 304
- Cuve anti-cavitation
- Ultra silencieux 53/56 dB(A)
- Isolation double paroi phonique et thermique
- Colonne d'alimentation garantie à vie
- Intérieur lisse et éclairé
- Consommation 4 L / cycle

Lave batterie à Granules WD-90 GR , Duo et WD-100 GR

- Capacités : 4, 6 , 7 et 8 GN 1/1
- Lavage par rotation 10 t / mn
- Séchage par centrifugation 60 t / mn
- Ecran tactile intuitif WD-Touch
- Construction, bras et filtres tout inox AISI 304
- Isolation double paroi phonique et thermique
- Granules BIOLAT 100% Biodégradables
- Consommation 6 L / cycle

Lave Chariots 3 en 1 WD-18 Touch

- Traversant ou Frontal
- Ouverture et fermeture automatique des portes
- Lavage par rotation 10 t / mn
- Séchage par centrifugation 60 t / mn
- Ecran tactile intuitif WD-Touch
- 6 programmes de lavage
- Condenseur récupérateur de chaleur ECO FLOW
- Construction, bras et filtres tout inox AISI 304
- Isolation double paroi phonique et thermique
- Consommation 6 L / cycle



