

Stekhäll med räfflad yta

Metos Diamante

D74/10SFTEA1/3R med

öppet stativ

Elstekhäll Metos D74/10SFTEA1/3R med rostfritt stålplatta - räfflat utförande till 1/3 och slätt utförande till 2/3, är utrustad med all kraft, robusthet och funktionalitet du behöver för att arbeta effektivt.

- Öppet stativ, räfflat utförande till 1/3 och slätt utförande till 2/3 rostfritt stålplatta
- Beläggning av rostfritt stål med Scotch Brite-finish
- 15 mm tjock kokplatta helt oberoende av toppen
- Stort kanaltak längs hela plattans omkrets för uppsamling av matrester, lutande framåt för att vilseleda vätskorna i den stora lådan
- Stor fettuppsamlingslåda
- Jämn tillagningstemperatur på hela plattan
- Plåt inte svetsad till maskinen med optimering av de strukturella punkter som utsätts för termisk stress
- Plåten är inte svetsad för att påskynda underhållsinsgrepp och eventuella byten hos användare
- minskad energieffekt, en ökning av utbytet per cm² vilket möjliggör en minskning av förbrukningen med upp till 15 % jämfört med traditionella versioner
- Uppvärmning med hjälp av incoloy värmeelement
- Termostatstyrd tillagningstemperatur och justerbar från 110 till 280 °C
- Säkerhetstermostat



Stekhäll med räfflad yta Metos Diamante D74/10SFTEA1/3R med öppet stativ

Bredd mm	800
Djup mm	700
Höjd mm	870
Paketvolym	0,66
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,66 m3
Längd på förpackning	85
Bredd på förpackning	80
Höjd på förpackning	97
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	85x80x97 cm
Nettovikt	122
Nettovikt med ental	122 kg
Bruttovikt	132
Vikt inkl. emballage	132 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	10,8
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Kapslingsklass (IP)	X4
Modell	Diamante