

# Stekhäll med räfflad yta

## Metos Diamante

### D73/10SFTEAR med öppet stativ

Elstekhäll Metos D73/10SFTEAR med rostfritt stål platta - räfflad, är utrustad med all kraft, robusthet och funktionalitet du behöver för att arbeta effektivt.

- Öppet stativ, räfflad rostfritt stål platta
- 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 cm<sup>2</sup> vilket möjliggör en minskning av förbrukningen med upp till 15 % jämfört med traditionella versioner
- Uppvärmning med hjälp av incoloy värmelement
- Termostatstyrd tillagningstemperatur och justerbar från 110 till 280 °C
- Säkerhetstermostat



## Stekhäll med räfflad yta Metos Diamante D73/10SFTEAR med öppet stativ

Bredd mm	600
Djup mm	700
Höjd mm	870
Paketvolym	0,543
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,543 m3
Längd på förpackning	70
Bredd på förpackning	80
Höjd på förpackning	97
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	70x80x97 cm
Nettovikt	95
Nettovikt med ental	95 kg
Bruttovikt	105
Vikt inkl. emballage	105 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	7,5
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Kapslingsklass (IP)	X4
Modell	Diamante