

## Gasspis Metos Diamante D74/10TCG bordsmodell

Bordsskivan Metos Diamante D74/10TCG gasspis har fyra robusta förnicklade brännare. Brännarna är utrustade med en tvådelad flamspridare som delar upp lågan i två olika zoner. På så sätt sprids värmen över ett bredare område, vilket ger botten av grytan en jämnare värme. Det är lätt att ställa en mindre gryta eller kastrull på de syrafasta, gjutjärnssvartlackerade grytlapparna. De bakre 3,5 kW brännarna är för Ø150-300 mm pannor, de främre 5,6 kW brännarna för Ø150-380 mm pannor. Enhetens kropp i rostfritt stål och de avtagbara bassängerna i rostfritt stål under brännarna gör rengöringen enkel. Venturi-brännarna är installerade vertikalt, vilket förhindrar igensättning av munstyckena och ansamling av smuts. Gasspisen fungerar med piezo-tändning. Gasolbrännare är utrustade med flamskydd som hindrar gas från att komma in i den flamlösa enheten.



Stabil, snygg och hygienisk restaurangutrustningsserie Metos Diamante 70 har designats in i minsta detalj som en effektiv och funktionell lösning, från förbehandling till tillagningen av själva maten, utan att glömma den lätta rengöringen. Apparaterna i Diamante 70-serien finns som bordsmodeller eller i egen monter, individuellt eller i en kombination av flera enheter, från små till medelstora eller stora kök. Vitvarornas ytor är laserskurna, vilket garanterar att vitvarorna kan kombineras till en snygg, sammanhållen ö eller en linje för förhållanden som kräver tung användning och som tål ögat även i ett öppet kök.

- bordsmodell
- fyra brännare 2x3,5kW och 2x5,6kW
- vertikalt monterade brännare med flamspridare

- löstagbara bassänger under brännarna
- stora reglage är skyddade från stänk
- ram i rostfritt stål
- överhettningsskydd
- piezo-tändning
- flamskydd i brännarna

LEVERANS INGÅR:

- munstycke för naturgas eller flytande gas

TILLBEHÖR (beställs separat):

- platt stekpanna med två brännare i gjutjärn
- tvåbrännare, räfflad stekpanna i gjutjärn
- öppen plattform
- stå med vajrar
- piedestaldörrar
- piedestaldörrar för utrustningsställ
- utrustningsställ; kniv -, redskap - och kryddhållare, kryddbурkhållare
- låda på stativet
- termisk bas för stativet
- sockel och sidopaneler
- löstagbara bassänger under brännarna
- stora reglage är skyddade från stänk
- ram i rostfritt stål
- överhettningsskydd
- piezo-tändning
- flamskydd i brännarna

LEVERANS INGÅR:

- munstycke för naturgas eller flytande gas

TILLBEHÖR (beställs separat):

- platt stekpanna med två brännare i gjutjärn
- tvåbrännare, räfflad stekpanna i gjutjärn
- öppen plattform
- stå med vajrar
- piedestaldörrar
- piedestaldörrar för utrustningsställ
- utrustningsställ; kniv -, redskap - och kryddhållare, kryddbурkhållare
- låda på stativet
- termisk bas för stativet
- sockel och sidopaneler

## Gasspis Metos Diamante D74/10TCG bordsmodell

Bredd mm	800
Djup mm	730
Höjd mm	280
Paketvolym	0,204
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,204 m3
Längd på förpackning	85
Bredd på förpackning	80
Höjd på förpackning	30
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	85x80x30 cm
Nettovikt	53
Nettovikt med ental	53 kg
Bruttovikt	63
Vikt inkl. emballage	63 kg
Viktenhet	kg
Gasanslutning, diameter	1/2"
Gasförbrukning kW	18,2
Modell	Diamante