

Kaasuliesi kaasu-uunilla

Metos Diamante

D74/10CGG

Kaasu-uunilla varustetussa Metos Diamante D74/10CGG - kaasuliedessä on neljä tukevaa nikkelipinnoitettua poltinta. Polttimet on varustettu kaksiosaisella liekinlevittimellä, jotka jakavat liekin kahdelle eri vyöhykkeelle. Näin lämpö leviää laajemmalle alueelle, antaen kattilan pohjaan tasaisemman lämmön. Haponkestäville, valurautaisille, mustaksi emaloiduille kattilapaikoille on helppo asettaa myös pienempi kattila tai pannu. Taaimmaisat 3,5 kW:n polttimet on Ø150-300 mm kokoisille k attiloille, etummaisat 5,6 kW:n polttimet Ø150-380 mm kattiloille.



Lieden alla GN2/1-kokoinen 8 kW:n kaasu-uuni, jonka lämpötila on säädettävissä 100°C...300°C. Valurautainen vastus jakaa lämmön tasaisesti koko uuniin. Uunissa on 3 johdetta, johdeväli 50 mm. Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa, eristetyssä ovenssa on tukevat saranat.

Laitteen ruostumaton teräs runko ja polttimien alla olevat ruostumattomasta teräksestä valmistetut irroitettavat altaat tekevät pu hdistuksen helpoksi. Venturi-polttimet on asennettu pystysuoraan, estäen suuttimien tukkeutumisen sekä lian keräytymisen. Kaasuliesi toimii piezo-sytytyksellä. Kaasupoltin on varustettu liekinvarmistimella, joka estää kaasun pääsyn liekittömään laitteeseen.

Tukeva, tyylikäs ja hygieeninen Metos Diamante 70 -ravintolalaitesarja on suunniteltu jokaista yksityiskohtaa myöten tehokkaaksi ja toimivaksi ratkaisuksi aina esikäsitteystä itse ruoan valmistukseen, unohtamatta sen helppoa puhdistusta. Diamante 70 -sarjan laitteet ovat saatavissa pöytämallisena tai omalla jalustalla, yksittäisinä tai useamman

laitteen yhdistelmänä, pienestä keskikokoiseen tai suureen keittiöön. Laitteiden tasot ovat laserleikattuja, mikä takaa laitteiden yhdistämisen siistiksi yhteneväksi saarekkeeksi tai linjastoksi kovaa kulutusta vaativiin olosuhteisiin, kestäen katseet myös avokeittiössä.

- neljä poltinta 2x3,5kW ja 2x5,6kW
- jalustassa GN2/1-kokoinen kaasu-uuni (8 kW)
- pystysuoraan asennetut polttimet liekinlevittimillä
- polttimien alla irroitettavat rst-altaat
- suuret säätimet ovat roiskeilta suojassa
- runko ja jalat ruostumatonta terästä
- säädettävä korkeus 850...920 mm
- ylikuumenemissuoja
- piezo-sytytys
- polttimissa liekinvarmistin

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- yksi GN2/1 kromiritilä

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- maa- tai nestekaasusuutin

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- kahden polttimen kattava, tasainen, valurautainen paistolevy
- kahden polttimen kattava, uritettu, valurautainen paistolevy
- GN2/1 ritilät ja pellit
- sokkeli
- sivupaneelit laitteen yhdistelmänä, pienestä keskikokoiseen tai suureen keittiöön. Laitteiden tasot ovat laserleikattuja, mikä takaa laitteiden yhdistämisen siistiksi yhteneväksi saarekkeeksi tai linjastoksi kovaa kulutusta vaativiin olosuhteisiin, kestäen katseet myös avokeittiössä.

- neljä poltinta 2x3,5kW ja 2x5,6kW
- jalustassa GN2/1-kokoinen kaasu-uuni (8 kW)
- pystysuoraan asennetut polttimet liekinlevittimillä
- polttimien alla irroitettavat rst-altaat
- suuret säätimet ovat roiskeilta suojassa
- runko ja jalat ruostumatonta terästä
- säädettävä korkeus 850...920 mm
- ylikuumenemissuoja
- piezo-sytytys
- polttimissa liekinvarmistin

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- yksi GN2/1 kromiritilä

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- maa- tai nestekaasusuutin

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- kahden polttimen kattava, tasainen, valurautainen paistolevy
- kahden polttimen kattava, uritettu, valurautainen paistolevy
- GN2/1 ritilät ja pellit
- sokkeli
- sivupaneelit

Kaasuliesi kaasu-uunilla Metos Diamante D74/10CGG

Tuotteen leveys mm	800
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	870
Pakkauksen tilavuus	0,68
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,68 m3
Pakkauksen leveys	85
Pakkauksen syvyys	80
Pakkauksen korkeus	100
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	85x80x100 cm
Nettopaino	140
Nettopaino	140 kg
Bruttopaino	140
Pakkauksen paino	140 kg
Painon yksikkö	kg
Kaasuliitännän halkaisija	1/2"
Kaasun kulutus kW	26,2
Malli	Diamante