

Kaasuliesi kaasu-uunilla

Metos Diamante

D76/10CGGFL

Suurella kaasu-uunilla varustetussa Metos Diamante D76/10CGGFL

-kaasuliedessä on kuusi tukevaa nikkelpinnoitettua 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. 3,5 kW:n polttimet on Ø150-300 mm kokoisille kattiloille, 5,6 kW:n polttimet Ø150-380 mm kattiloille.



Lieden alla 930x620 mm kokoinen 10 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 puhdistuksen 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 pöytämällisenä 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.

- kuusi poltinta 3x3,5kW ja 3x5,6kW
- jalustassa 930x620 mm kokoinen kaasu-uuni (10 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
- ylikuumentemissuoja
- piezo-sytytys
- polttimissa liekinvarmistin

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- yksi 930x620 mm kromiritilä
- yksi 930x620x15 mm pelti
- maa- tai nestekaasusuutin

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- kahden polttimen kattava, tasainen, valurautainen paistolevy
- kahden polttimen kattava, uritettu, valurautainen paistolevy
- 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.

- kuusi poltinta 3x3,5kW ja 3x5,6kW
- jalustassa 930x620 mm kokoinen kaasu-uuni (10 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
- ylikuumentemissuoja
- piezo-sytytys
- polttimissa liekinvarmistin

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- yksi 930x620 mm kromiritilä
- yksi 930x620x15 mm pelti
- maa- tai nestekaasusuutin

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

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

Kaasuliesi kaasu-uunilla Metos Diamante D76/10CGGFL

Tuotteen leveys mm	1200
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	870
Pakkauksen tilavuus	0,97
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,97 m3
Pakkauksen leveys	125
Pakkauksen syvyys	80
Pakkauksen korkeus	97
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	125x80x97 cm
Nettopaino	182
Nettopaino	182 kg
Bruttopaino	192
Pakkauksen paino	192 kg
Painon yksikkö	kg
Kaasuliitännän halkaisija	1/2"
Kaasun kulutus kW	37,3
Malli	Diamante