

Induktionspis Metos Ardox IE2

Induktionspis, 2 kokzoner Kokzonernas diameter 260 mm.

Konstruktion helt av rostfritt stål. Öppet stativ med en rostfri hylla. Snabb, effektiv och trygg:

- Induktionspisen genererar praktiskt taget ingen spillvärme till köket
- Betydligt snabbare än el- eller gasspisar
- Omedelbar reaktion till effektjusteringar
- Själva spisen värms inte upp mycket och blir aldrig varmare än kokkärlet
- Smutsen bränner inte fast på svala ytor
- Värme genereras endast när ett kokkärl med minst 120mm diameter finns på plats
- Anmärkningsvärt lägre energikonsumtion jämfört med elspisar. På grund av induktionspisisens funktionssätt, kan bara kokkärl med magnetiska bottenmaterial användas. Bästa resultat får man med stålkastruller med ett sandwich- eller compoundmaterial på botten. Även de flesta gjutjärnskärlen är verksamma på induktionspisar. Aluminiumkärlen rekommenderas inte och de flesta av dem fungerar inte alls.



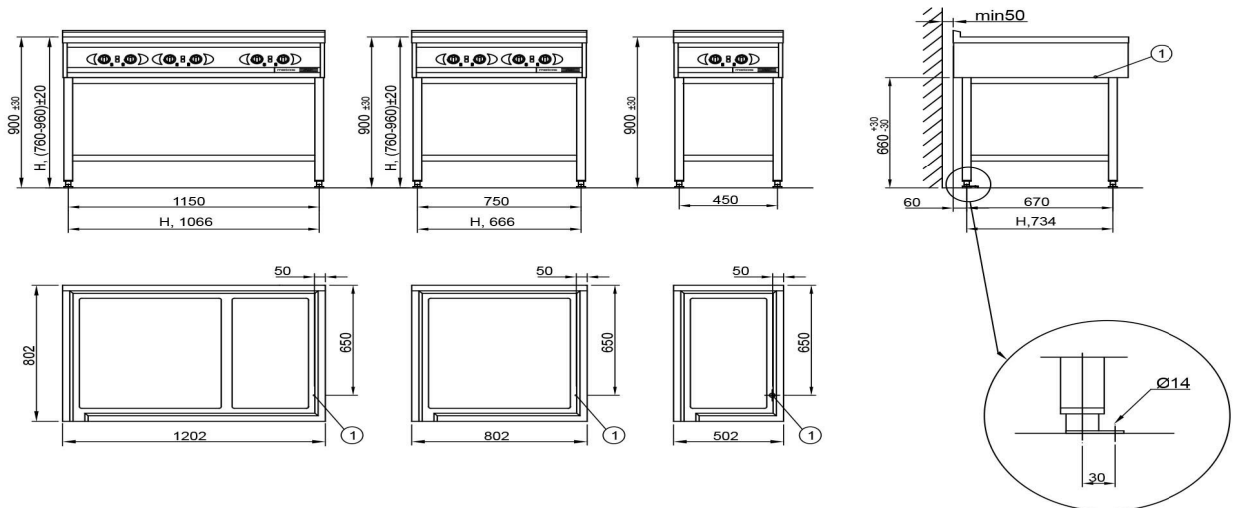
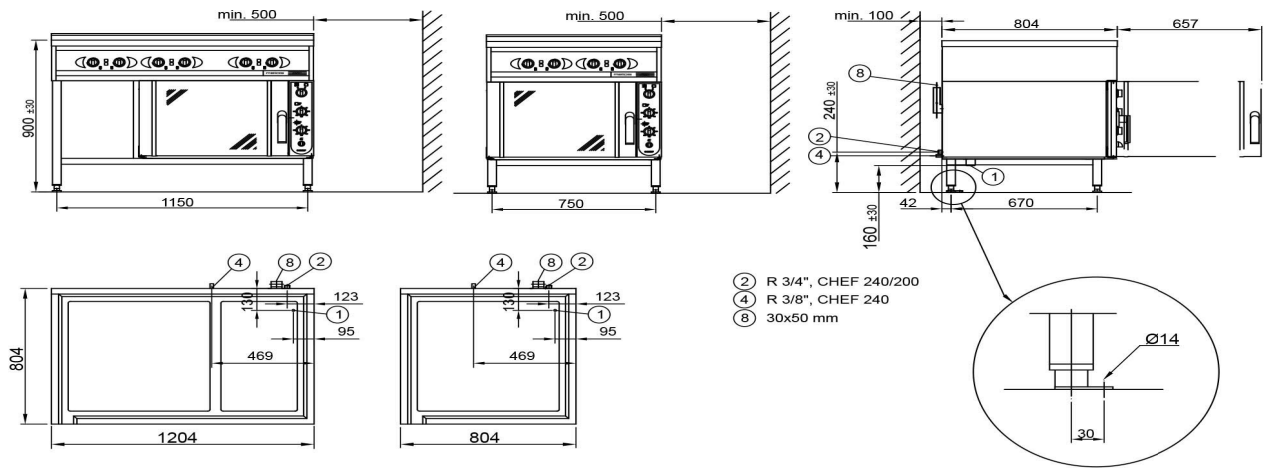
Induktionspis Metos Ardox IE2

Bredd mm	500
Djup mm	800
Höjd mm	900
Paketvolym	0,541
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,541 m3
Längd på förpackning	56
Bredd på förpackning	92
Höjd på förpackning	105
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	56x92x105 cm
Nettovikt	50
Nettovikt med ental	50 kg
Bruttovikt	80
Vikt inkl. emballage	80 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	10
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal faser	3PE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	15,4
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Fast
Elektrisk anslutning	Consum 15,4A

User Manual SE



METOS ARDOX



METOS ARDOX TABLETOP

