

Induktionsspis Metos Diamante D72/10GCII med öppet stativ

Induktionshäll Metos Diamante 70 D72/10GCII med öppet bänkstativ har två Ø230 mm 3,5 kW kokzoner. Den 6 mm tjocka krossäkra keramiska spishällen har markerade kokzoner vars temperatur kan justeras med hjälp av inställningsknappar. Vid användning av en induktionsspis blir den keramiska hällen varm endast genom värmeöverföring mellan hällen och kokkärlet. Värmen ackumuleras inte i spishällen och det är endast kärlets botten och maten i kärlet som värms upp. Spishällen omkring kärlet förblir kall, vilket gör användningen av en induktionshäll mycket snabb och säker. Spishällen är dessutom enkel att rengöra då maten inte bränns fast vid en kall spishäll. Spishällen har en förhöjning längst bak som förhindrar att stänk från kärlet kan rinna ner bakom spisen.

Varje detalj i denna kraftiga, stilfulla och hygieniska restaurangspisserieserien Metos Diamante 70 är konstruerad för tillhandahållande av effektiva och väl fungerande lösningar för hela processen, från förberedelser till matlagning och enkel rengöring av spisen efteråt. Diamante 70 seriens spishällar finns att köpa både som bordsmodeller och med eget bänkstativ, som enskilda eller kombinerade enheter, såväl för små och medelstora som för stora kök. Hällarna är laserskurna vilket gör det möjligt att rent sammanfoga flera enheter till sammanhängande köksöar eller arbetslinjer i kök med intensiv användning, t.ex. storkök.

- två Ø230 mm kokzoner (3,5 kW / kokzon)
- öppet bänkstativ
- stora stänkbeständiga inställningsknappar
- stomme och ben av rostfritt stål
- ställbar höjd 850...920 mm
-



överhettningsskydd

TILLVALSUTRUSTNING (beställs separat):

- skåpsluckor till bänkstativ
- bänkskåpsluckor till redskapsförvaring
- redskapsförvaring; knivhållare, redskapshållare, kryddhållare, kryddburrshållare
- låda till bänkstativ
- skenor till bänkstativ (6 skenor)
- uppvärmbar botten till bänkstativ
- sockel
- sidopaneler överhettningsskydd

TILLVALSUTRUSTNING (beställs separat):

- skåpsluckor till bänkstativ
- bänkskåpsluckor till redskapsförvaring
- redskapsförvaring; knivhållare, redskapshållare, kryddhållare, kryddburrshållare
- låda till bänkstativ
- skenor till bänkstativ (6 skenor)
- uppvärmbar botten till bänkstativ
- sockel
- sidopaneler

Induktionsspis Metos Diamante D72/10GCII med öppet stativ

| | |
|------------------------------------|-------------|
| Bredd mm | 400 |
| Djup mm | 730 |
| Höjd mm | 870 |
| Paketvolym | 0,349 |
| Volymenhet | m3 |
| Paketvolym | 0,349 m3 |
| Längd på förpackning | 45 |
| Bredd på förpackning | 80 |
| Höjd på förpackning | 97 |
| Förpackningsstorlek | cm |
| Dimensioner på förpackning (LxBxH) | 45x80x97 cm |
| Nettovikt | 50 |
| Nettovikt med ental | 50 kg |
| Bruttovikt | 55 |
| Vikt inkl. emballage | 55 kg |
| Viktenhet | kg |
| Anslutningseffekt kW | 10 |
| Spänning V | 400 |
| Antal faser | 3NPE |
| Frekvens Hz | 50/60 |
| Kapslingsklass (IP) | X4 |
| Modell | Diamante |