

Induktionsspis Metos Diamante D74/10TCI bordsmodell, 14kW

Bordsmodellen av induktionshäll Metos Diamante 70 D74/10TCI har fyra 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 kärlobotten 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.

- fyra Ø230 mm kokzoner (3,5 kW / kokzon)
- bordmodell
- stora stänkbeständiga inställningsknappar
- stomme av rostfritt stål
- överhettningsskydd

TILLVALSUTRUSTNING

(beställs separat):

- öppet bänkstativ
- bänkstativ med skenor
- skåpsluckor till bänkstativ;
- bänkskåpsluckor till redskapsförvaring;
- redskapsförvaring; knivhållare, redskapshållare, kryddhållare, kryddbukshållare;
- låda till bänkstativ;
- uppvärmbar botten till bänkstativ;
- sockel;
- sidopaneler. (beställs separat):
- öppet bänkstativ
- bänkstativ med skenor
- skåpsluckor till bänkstativ;
- bänkskåpsluckor till redskapsförvaring;
- redskapsförvaring; knivhållare, redskapshållare, kryddhållare, kryddbukshållare;
- låda till bänkstativ;
- uppvärmbar botten till bänkstativ;
- sockel;
- sidopaneler.

Induktionsspis Metos Diamante D74/10TCI bordsmodell, 14kW

Bredd mm	800
Djup mm	730
Höjd mm	270
Paketvolym	1,912
Volymenhet	m3
Paketvolym	1,912 m3
Längd på förpackning	85
Bredd på förpackning	75
Höjd på förpackning	30
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	85x75x30 cm
Nettovikt	57
Nettovikt med ental	57 kg
Bruttovikt	67
Vikt inkl. emballage	67 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	14
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Kapslingsklass (IP)	X4
Modell	Diamante