

Induksjon koketopp Metos Diamante D74/10TCII bordmodell, 14kW

Induksjonsbordmodellen Metos Diamante D74/10TCII har fire keramiske Ø230 mm størrelse 3,5 kW kokesoner. Kokesoner - hvor temperaturen kan reguleres med kontrollknapper - er merket på platetoppen laget av uknuselig keramisk glass. Et induksjonsområde fungerer ved kun å overføre induktiv varme fra koketoppen direkte til kokekaret. Varme samler seg ikke inne i koketoppen; bare bunnen av kjelen og maten i kjelen eller karet varmes opp. Koketoppen rundt karene forblir kald, noe som gjør bruken av et induksjonsområde raskt og trygt. Rengjøring er også enkelt, siden maten ikke brenner seg fast på en kald platetopp.



- fire Ø230mm kokesoner (3,5 kW/kokesone)
- bordmodell
- store sprutsikre kontrollknopper
- Eksteriøret og ben er laget av rustfritt stål
- beskyttelse mot overoppheting

EKSTRA TILBEHØR (kan bestilles separat):

- åpent stativ
- skapdører

Induksjon koketopp Metos Diamante D74/10TCII bordmodell, 14kW

Bredde mm	800
Dyp mm	730
Høyde mm	250
Pakkevolum inkl. emballasje	1,912
Volumenhet	m3
Pakkevolum	1,912 m3
Lengde på forpakning	85
Bredde på forpakning	75
Høyde på forpakning	30
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	85x75x30 cm
Netto vekt	57
Net weight with unit	57 kg
Bruttovekt	67
Vekt inkl. emballasje	67 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	14
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Beskyttelsesgrad (IP)	X4
Modell	Diamante