

Induktionswok Metos Diamante D92/10GCIW cupboard

Metos Diamante D92/10GCIW induktionswok med ett öppet stativ har en keramisk Ø300 mm stor och 5 kW kokplatta. När du använder induktionswoken värms inte den keramiska hällen förutom av värmen som överförs från kokkärlet. Värmen lagras inte i hällen, bara botten på kokkärlet och maten i kokkärlet värms upp, vilket gör att induktionswoken är snabb och säker att använda. Det är också lätt att rengöra enheten, eftersom maten inte brinner på en sval yta.

Effektiviteten, funktionaliteten och den eleganta designen i restaurangserien Metos Diamante 90 är designad för högpresterande professionella kök. Den robusta konstruktionen av de 900 mm djupa utrustningen, den enkla manövreringen och den enkla rengöringen ger möjligheten för användaren att fokusera bara på själva maten. Diamante 90-seriens enheter finns som bordsmodell eller med eget stativ, individuellt eller i kombination. Nivåerna på enheten är laserskurna, vilket säkerställer att de kan kombineras till en snygg kongruent helhet för krävande förhållanden i köket och med kunder.

- bordsmodell
- Ø300 mm kokplatta (5 kW)
- stora kontrollerna skyddade mot stänk
- ram i rostfritt stål
- överhettningsskydd

TILLBEHÖR (beställs separat):

- wok-panna
- öppet stativ
- öppet stativ med gejder
- stativdörr
- stativdörr för tillbehör
- tillbehör; knivhållare, köksverktygshållare, kryddbukshållare och kryddflaskhållare
- draglåda till stativ
- värmesula till stativ
- hjul
- bas
- sidopanel



Induktionswok Metos Diamante D92/10GCIW cupboard

Bredd mm	400
Djup mm	900
Höjd mm	870
Paketvolym	0,419
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,419 m3
Längd på förpackning	45
Bredd på förpackning	95
Höjd på förpackning	98
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	45x95x98 cm
Nettovikt	50
Nettovikt med ental	50 kg
Bruttovikt	60
Vikt inkl. emballage	60 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	5
Spänning V	400
Frekvens Hz	50/60
Kapslingsklass (IP)	X4
Råmaterial	rostfritt stål
Typ	Induktion
Driftstyp	Elektromekanisk