

# Stekepanne m/elektrisk tipping Metos Prince 60L 400V/3

Stekebordet har elektronisk tipping. Tipping kan ikke utføres hvis lokket ikke er lukket eller vannpåfylling pågår. Strømforsyningen til varmeslyngene avbrytes når tipping startes og slås på igjen når stekebordet er tilbake i horisontal posisjon.

- balansert lokk
- stekeflate: 540 x 530 x 90 mm
- pannedybde: 90 mm
- pannvolum: 25 liter
- stekeflate i rustfritt stål
- temperatur: +50-250°C
- forvarmingstid: 11 min (+200°C)
- elektronisk tipping
- jevn varmfordeling i hele stekeflaten
- elektromekanisk styring
- stekepannen står på søyle som boltes i gulv
- kan også brukes som varmeri
- søyle, lokk og utvendig utførelse i rustfritt stål (18/8)
- overopphetingsvern

Tilleggsutstyr fra fabrikk (må bestilles sammen med stekepannen):

- hev-/senkfunksjon 800-950 mm
- vannpåfyllingskran



## Stekepanne m/elektrisk tipping Metos Prince 60L 400V/3

Produktkapacitet	1x stekzon
Bredde mm	600
Dyp mm	818
Høyde mm	960
Pakkevolum inkl. emballasje	1,067
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	1,067 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	92
Bredde på forpakning	100
Høyde på forpakning	116
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	92x100x116 cm
Netto vekt	111
Net weight with unit	111 kg
Bruttovekt	131
Vekt inkl. emballasje	131 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	7,5
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400/230
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Maks strømforbruk A	10,9
Beskyttelsesgrad (IP)	X3
Type elektrisk tilkobling	Fast
Elektrisk tilkobl. høyde mm	350
Strømtype	elektrisk
Råmateriale	rustifritt stål
Driftstype	Elektronisk

## Stekepanne m/elektrisk tipping Metos Prince 60L 400V/3

Temperatur enhet °C	50-250
Gryte volum liter	60
Tippbar	Elektrisk
Temperaturføler	Nei
Oljefiltrering	Nei
Timer	Nei



**METOS PRINCE**

