

Stekepanne m/elektrisk tipping Metos Prince 60D 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 130 mm
- pannedybde: 130 mm
- pannvolum: 37 liter
- stekeflate i rustfritt stål
- temperatur: +50-250°C
- forvarmingstid: 11 min (+200°C)
- elektronisk tipping
- jevn varmefordeling 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 60D 400V/3

Produktkapacitet	1x stekesone
Bredde mm	600
Dyp mm	818
Høyde mm	960
Pakkevolum inkl. emballasje	1,032
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	1,032 m ³
Lengde på forpakning	89
Bredde på forpakning	100
Høyde på forpakning	116
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	89x100x116 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	rustfritt stål
Driftstype	Elektromekanisk

Stekepanne m/elektrisk tipping Metos Prince 60D 400V/3

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



METOS PRINCE

