

# Stekepanne m/elektrisk tipping Metos Prince 85L 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: 790 x 530 x 90 mm
- pannedybde: 90 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)

Tilleggsutstyr fra fabrikk (må bestilles sammen med stekepannen):

- hev-/senkfunksjon 800-950 mm
- vannpåfyllingskran



## Stekepanne m/elektrisk tipping Metos Prince 85L 400V/3

Bredde mm	850
Dyp mm	818
Høyde mm	960
Pakkevolum inkl. emballasje	1,253
Volumenhet	m3
Pakkevolum	1,253 m3
Lengde på forpakning	108
Bredde på forpakning	100
Høyde på forpakning	116
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	108x100x116 cm
Netto vekt	134
Net weight with unit	134 kg
Bruttovekt	154
Vekt inkl. emballasje	154 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	10,5
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400/230
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Maks strømforbruk A	15,3
Beskyttelsesgrad (IP)	X3
Type elektrisk tilkobling	Fast
Elektrisk tilkobl. høyde mm	350
Strømtype	elektrisk
Råmateriale	rustifritt stål
Driftstype	Elektromekanisk
Rengjøring	Håndvask

## Stekepanne m/elektrisk tipping Metos Prince 85L 400V/3

Temperatur enhet °C	50-250
Gryte volum liter	85
Tippbar	Elektrisk
Temperaturføler	Nei
Oljefiltrering	Nei
Timer	Nei



**METOS PRINCE**

