

Kaasulämpöhaude Metos DiamanteD74/10TCBG pöytämalli

Pöytämallisessä Metos Diamante D74/10TCBG - kaasulämpöhauteessa on tila kahdelle GN1/1-150 -astialle. Lämpöhauteen täyttö käy helposti nappia painamalla, lämpötila on säädettävissä 30°C...90°C. Altaassa on ylivuotoputki ja viemäröinti tyhjennystä varten. Lämpöhaude toimii piezo-sytytyksellä. Poltin on varustettu liekinvarmistimella, joka estää kaasun pääsyn liekittömään laitteeseen.



Tukeva, tyylikäs ja hygieeninen Metos Diamante 70 - ravintolalaitesarja on suunniteltu jokaista yksityiskohtaa myöten tehokkaaksi ja toimivaksi ratkaisuksi aina esikäsittelystä itse ruoan valmistukseen, unohtamatta sen helppoa puhdistusta. Diamante 70 -sarjan laitteet ovat saatavissa pöytämallisena tai omalla jalustalla, yksittäisinä tai useamman laitteen yhdistelmänä, pienestä keskikokoiseen tai suureen keittiöön. Laitteiden tasot ovat laserleikattuja, mikä takaa laitteiden yhdistämisen siistiksi yhteneväksi saarekkeeksi tai linjastoksi kovaa kulutusta vaativiin olosuhteisiin, kestäen katseet myös avokeittiössä.

- pöytämalli
- kapasiteetti 2xGN1/1-150
- piezo-sytytys
- suuret säätimet ovat roiskelta suojassa
- polttimessa liekinvarmistin

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- GN-astiat
- avojalusta
- jalustan ovi
- jalustan ovi varustetelineille
- varustetelineet; veitsiteline, välineteline, mausteteline, maustepurkkiteline
- vetolaatikko jalustaan
- johteikko jalustaan (6 johdetta)
- jalustan johteikon tuki
- lämpöpohja jalustaan
- sokkeli
- sivupaneelit

Kaasulämpöhaude Metos DiamanteD74/10TCBG pöytämalli

Tuotteen leveys mm	800
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	250
Pakkauksen tilavuus	1,912
Tilavuuden yksikkö	hl
Pakkauksen tilavuus	1,912 hl
Pakkauksen leveys	85
Pakkauksen syvyys	75
Pakkauksen korkeus	30
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	85x75x30 cm
Nettopaino	53
Nettopaino	53 kg
Bruttopaino	63
Pakkauksen paino	63 kg
Painon yksikkö	kg
Viemäröinnin halkaisija	1/2"
Malli	Diamante