

Elgrill Metos Diamante D74/10SGEP

Metos Elgrill D74/10SGEP stativmodell. Grillen är utrustad med höjjusteringsanordning för galler på två nivåer och den har också en invändig låda för uppsamling av rester. Enheten har vältande värmeelementer för att underlätta rengöringsprocessen. Grillplattan är speciellt lämplig för fisk.

Metos Diamante 70 -restaurangserien är designad för krävande användning i professionella kök och därför är apparaterna extremt effektiva, funktionella och snygga. Den robusta strukturen, enkla användningen och lätta rengöringen möjliggör mer fokus på att tillaga själva maten. Vitvarorna i Diamante 70-serien finns antingen i bordsversion eller med eget stativ, individuellt eller i kombination med andra vitvaror. Vitvarorna är laserskurna, vilket garanterar att de kan kopplas till andra apparater för att forma ett rent och stilrent utseende.



- Stativmodell
- ram och fötter i rostfritt stål
- grillplatta i rostfritt stål
- arbetshöjd justerbar från 840 ... 900 mm
- intern fettuppsamlingslåda
- med vältande värmeelement

Elgrill Metos Diamante D74/10SGEP

Bredd mm	800
Djup mm	700
Höjd mm	870
Paketvolym	0,618
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,618 m3
Längd på förpackning	85
Bredd på förpackning	75
Höjd på förpackning	97
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	85x75x97 cm
Nettovikt	80
Nettovikt med ental	80 kg
Bruttovikt	90
Vikt inkl. emballage	90 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	12
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Kapslingsklass (IP)	X4
Modell	Diamante