

Lavastengrill Gass Metos D72/10TSPLGC

Gas lavastengrill Metos D72/10TSPLGC i rostfritt stål för grillning av kött.

Varje detalj i denna kraftiga, stilfulla och hygieniska restaurangspisserieserien Metos Diamante 70 är konstruerad för tillhandahållande av effektiva och väl fungerande lösningar för hela processen, från förberedelser till matlagning och enkel rengöring av spisen efteråt. Diamante 70 seriens spishållar finns att köpa både som bordsmodeller och med eget bänkstativ, som enskilda eller kombinerade enheter, såväl för små och medelstora som för stora kök. Hällarna är laserskurna vilket gör det möjligt att rent sammanfoga flera enheter till sammanhängande köksöar eller arbetslinjer i kök med intensiv användning, t.ex. storkök.



- Lavastensgrill i rostfritt stål, gas
- Bordsmodell
- Galler för kött, i rostfritt stål, med stadiga handtag
- Grillgallrets höjd justering (två positioner)
- Fetttråg med dräneringshål och helt avtagbar fett- och matresterlåda
- Invändig låda för att samla upp träkolsrester
- I alla AISI typ 304 brännare i rostfritt stål tändlåga samt gasventil, utrustad med säkerhetsanordning
- Stort och stadigt vred för inställning av temperaturen

TILLVALSUTRUSTNING (beställs separat):

- Öppet stativ
- Grilltillbehör
- Lavastenar

Lavastengrill Gass Metos D72/10TSPLGC

Bredde mm	400
Dyp mm	730
Høyde mm	250
Pakkevolum inkl. emballasje	0,184
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,184 m3
Lengde på forpakning	48
Bredde på forpakning	85
Høyde på forpakning	45
Forpakningsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	48x85x45 cm
Netto vekt	50
Net weight with unit	50 kg
Bruttovekt	60
Vekt inkl. emballasje	60 kg
Vektenhet	kg
Remarks (gas)	informera gastyp vid beställni
Gassforbruk kW	10
Modell	Diamante