

Lavastensgrill 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

Lavastensgrill Metos D72/10TSPLGC

Bredd mm	400
Djup mm	730
Höjd mm	250
Paketvolym	0,184
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,184 m3
Längd på förpackning	48
Bredd på förpackning	85
Höjd på förpackning	45
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	48x85x45 cm
Nettovikt	50
Nettovikt med ental	50 kg
Bruttovikt	60
Vikt inkl. emballage	60 kg
Viktenhet	kg
Remarks (gas)	informera gastyp vid beställni
Gasförbrukning kW	10
Modell	Diamante