

Pastakoker Metos Diamante D72/10CPE med en 28 liters basseng

Metos Diamante D72 / 10CPE pastakokare med stå är utrustad med en 28 liters bassäng. Apparatsens temperatur kan justeras med 5-lägesreglaget. Kontrollpanelen har en indikatorlampa som tänds när pastakokaren slås på. Påfyllning och tömning av bassängvatten är enkelt med justeringsknappen. Säkerhetsbrytaren förhindrar att den tomma bassängen värms upp.

Rundade hörn och ett 90° roterande motståndselement gör rengöringen av bassängen enkel. Enhetens ram, vattenkranen och motståndselementet är gjorda av rostfritt stål. Nivåerna på enheterna är laserskurna, vilket säkerställer att enheterna kombineras till en snygg kongruent ö eller linje för förhållanden som kräver kraftigt slitage.

- en bassäng på 28 liter
- vattenpåfyllningskran
- termostatstyrning
- säkerhetsbrytare
- överhettningsskydd
- den stora kontrollen är stänksäker
- ram och ben i rostfritt stål
- justerbar höjd 840 ... 900 mm
- på ett stativ

TILLBEHÖR (beställs separat):

- matlagningskorg GN1 / 3
- korgpaket inkl. 1xGN1 / 3 + 2xGN1 / 6 korgar
- korgpaket inkl. 2xGN1 / 3 korgar, långsidan fram
- korgpaket inkl. 2xGN1 / 3 korgar, kortsida framför
- lock för bassäng, rostfritt stål
- sockel
- sidpaneler



Pastakoker Metos Diamante D72/10CPE med en 28 liters basseng

Bredde mm	400
Dyp mm	730
Høyde mm	870
Pakkevolum inkl. emballasje	0,29
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,29 m3
Lengde på forpakning	42
Bredde på forpakning	75
Høyde på forpakning	92
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	42x75x92 cm
Netto vekt	57
Net weight with unit	57 kg
Bruttovekt	67
Vekt inkl. emballasje	67 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	5,6
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Beskyttelsesgrad (IP)	X4
Kaldt vann diam.	3/4"
Avløp, diam.	1"
Modell	Diamante