

# Lämpöhaude Metos Diamante D72/10TCBE pöytämalli

Pöytämallisessä Metos Diamante D72/10TCBE -lämpöhauteessa on tila yhdelle GN1/1-150 -astialle. Lämpöhauteen täyttö käy helposti nappia painamalla, lämpötila on säädettävissä 30°C...90°C. Altaassa on ylivuotoputki ja viemärointi tyhjennystä varten. Lämpövastukset ovat suojassa rei'itetyn pohjan alla.

Tukeva, tyylikäs ja hygieeninen Metos Diamante 70 -ravintolalaitesarja on suunniteltu jokaista yksityiskohtaa myöten tehokkaaksi ja toimivaksi ratkaisuksi aina esikäsitteystä 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 1xGN1/1-150
- suuret säätimet ovat roiskelta suojassa
- ylikuumenemissuoja

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



## Lämpöhaude Metos Diamante D72/10TCBE pöytämalli

Tuotteen leveys mm	400
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	250
Pakkauksen tilavuus	0,945
Tilavuuden yksikkö	hl
Pakkauksen tilavuus	0,945 hl
Pakkauksen leveys	42
Pakkauksen syvyys	75
Pakkauksen korkeus	30
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	42x75x30 cm
Nettopaino	33
Nettopaino	33 kg
Bruttopaino	43
Pakkauksen paino	43 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	1,8
Liitäntäjännite V	230
Taajuus Hz	50/60
IP-luokitus	X4
Viemäröinnin halkaisija	1/2"
Malli	Diamante