

# Parila uritettu Metos Diamante D73/10SFTEA1/3R avojalustalla

Sähköparila Metos D73/10SFTEA1/3R on kestävä ja energiatehokas laite jokapäiväiseen käyttöön. 1/3 uritetulla ja 2/3 sileällä ruostumaton terästasolla.

- Avoalustamalli, 1/3 uritettu ja 2/3 sileä ruostumaton teräslevy
- Ruostumaton teräspinnoite Scotch Brite -viimeistelyllä
- 15 mm paksu keittolevy täysin riippumaton yläosasta
- Suuri kanava koko levyn kehällä ruoanlaittojäämien keräämiseksi, kallistettu eteenpäin
- Suuri rasvankeräyslaatikko
- Tasainen kypsennyslämpötila koko tasolla. Valmentaja-alueen lämmön optimointi ja käyttäjien viihtyisyyden lisääminen keittiössä.
- Levyä ei ole hitsattu koneeseen lämpörasituksen kohteiden optimoinnilla
- Lian täysi ruostumattomasta materiaalista valmistettu korkki, vakiovarusteena kanavan tulvien hallintaan
- Levyä ei ole hitsattu nopeuttamaan huoltotoimenpiteitä ja käyttäjien mahdollisia vaihtoja
- pienempi energiateho, suurempi tuotto per cm<sup>2</sup>, mikä mahdollistaa jopa 15 %:n kulutuksen alenemisen perinteisiin versioihin verrattuna
- Lämmitys incoloy-panssaroiduilla vastuksilla
- Termostaattiohjattu kypsennyslämpötila ja säädettävissä välillä 110 - 280 °C
- Turvatermostaatti



## Parila uritettu Metos Diamante D73/10SFTEA1/3R avojalustalla

Tuotteen leveys mm	600
Tuotteen syvyys mm	700
Tuotteen korkeus mm	870
Pakkauksen tilavuus	0,543
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,543 m3
Pakkauksen leveys	70
Pakkauksen syvyys	80
Pakkauksen korkeus	97
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	70x80x97 cm
Nettopaino	95
Nettopaino	95 kg
Bruttopaino	105
Pakkauksen paino	105 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	7,5
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
IP-luokitus	X4
Malli	Diamante