

Pommes frites värmeri

Metos Diamante

D72/10TSPE bordsmodell

Med Pommes frites värmeri Metos Diamante D72 / 10TSPE bordsmodell är fransk saltning bekväm och de håller sig varma. Under bassängens botten finns ett termostatstyrt värmeelement vars temperatur kan ställas in mellan 30 ° C ... 90 ° C. Det finns en infraröd värmare ovanpå bassängen med egen brytare. Enhetens platta ram är i rostfritt stål och avtagbar tank gör det enkelt att rengöra enheten. Nivåerna på apparaterna är laserskurna, vilket säkerställer att apparaterna kan kombineras till en snygg, konvergerande ö eller linje för krävande förhållanden.

- avtagbar bassängstank
- stora kontroller är stänksäkra
- ram och ben i rostfritt stål
- justerbar höjd 840 ... 900 mm
- överhettningsskydd
- bordsmodell

TILLBEHÖR (beställs separat):

- öppet stativ
- stativ med guider
- stativdörr
- stativdörr för utrustningsställ
- utrustningsställ; knivställ, externt rack, kryddställ, kryddburkar
- låda på basen
- värmebas för stativet
- sockel
- sidpaneler



Pommes frites värmeri Metos Diamante D72/10TSPE bordsmodell

Bredd mm	400
Djup mm	730
Höjd mm	250
Paketvolym	2,62
Volymenhet	hl
Paketvolym	2,62 hl
Längd på förpackning	46
Bredd på förpackning	85
Höjd på förpackning	67
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	46x85x67 cm
Nettovikt	68
Nettovikt med ental	68 kg
Bruttovikt	75
Vikt inkl. emballage	75 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	2
Spänning V	220-240
Antal faser	1N
Frekvens Hz	50/60
Modell	Diamante