

Ranskansperunoiden suolausallas Metos Diamante D72/10SPE avojalustalla

Jalustallisen Metos Diamante D72/10SPE -suolausaltaalla ranskalaisten suolaus käy kätevästi ja ne pysyvät lämpiminä. Altaan pohjan alla on termostaattiohjattu lämpövastus, jonka lämpötila on säädettävissä 30°C...90°C välillä. Altaan päällä on infrapunalämmitin, jolle on oma kytkin. Laitteen tasainen ruostumatonta teräs runko ja altaasta irroitettava säiliö tekevät laitteen puhdistamisesta helppoa.

Tukeva, tyylikäs ja hygieeninen Metos Diamante 70 -ravintolalaitesarja on suunniteltu jokaista yksityiskohtaa myöten tehokkaaksi ja toimivaksi ratkaisuksi aina esikäsittelystä itse ruoan valmistukseen, unohtamatta sen helppoa puhdistusta. Diamante 70 -sarjan laitteet ovat saatavissa pöytämällisenä 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.

- altaan säiliö irroitettavissa
- suuret säätimet on roiskelta suojassa
- runko ja jalat ruostumatonta terästä
- säädettävä korkeus 840...900 mm
- ylikuumenemissuoja
- jalustalla

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sokkeli
- sivupaneelit



Ranskansperunoiden suolausallas Metos Diamante D72/10SPE avojuustalla

Tuotteen leveys mm	400
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	870
Pakkauksen tilavuus	0,324
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,324 m3
Pakkauksen leveys	45
Pakkauksen syvyys	90
Pakkauksen korkeus	80
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	45x90x80 cm
Nettopaino	21
Nettopaino	21 kg
Bruttopaino	26
Pakkauksen paino	26 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	2
Liitäntäjännite V	230
Taajuus Hz	50/60
IP-luokitus	X4
Malli	Diamante