

Induktionsspis Metos Flex

3.5

Kontinuerlig temperaturmätning längst ner på plattan med hjälp av RTCSmp (Realtime Temperature Control System-flermättningsområde). Pålitligt överhettningsskydd förlänger både induktionsplattans och kärlets livtid

- konstant kraftöverföring under hela tillagningstiden för att uppnå optimala matlagningsresultat
- skön matlagning i köket utan att induktionsvärme värmer upp köksutrymmet
- luftfiltret är lätt att ta löst, rengöra, tvätta och återanvända
- mat som kokar över bränns inte fast i plattan då den hålls sval
- exceptionellt hållbar och utvecklad för kontinuerlig användning i ett professionellt kök
- effekt 100% - 25%
- höjdbar och låsbara ben
- en kokzon
- keramisk glasyta 372 x 349 mm
- spolen diameter 220 mm
- lämplig för Ø120-340 mm stora kärl
- 12 effektnivåer
- ett värmelagringsområde på 25°C till 100°C
- struktur av rostfritt stål



Induktionsspis Metos Flex 3.5

Produktkapasitet	Kokzon 372x349 mm
Bredd mm	380
Djup mm	441/460
Höjd mm	138/140
Paketvolym	0,04
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,04 m3
Längd på förpackning	40
Bredd på förpackning	50
Höjd på förpackning	20
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	40x50x20 cm
Nettovikt	12
Nettovikt med ental	12 kg
Bruttovikt	14
Vikt inkl. emballage	14 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	3,5
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	240
Antal fasar	1PE
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Stickkontakt