

# Induktionsspis Metos Metos Flex 10

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 matlagingsresultat
- 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%
- höjddjusterbara och låsbara ben
- två kokzoner
- keramisk glasyta 372 x 609 mm
- spolen diameter 220 mm
- lämplig för Ø120-340 mm stora kärl
- 2 x 12 effektnivåer
- ett värmelagringsområde på 25°C till 100°C
- struktur av rostfritt stål



## Induktionsspis Metos Metos Flex 10

Produktkapasitet	Kokzon 372x609 mm
Bredd mm	380
Djup mm	701/720
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	14
Nettovikt med ental	14 kg
Bruttovikt	16
Vikt inkl. emballage	16 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	10
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasor	3PE
Frekvens Hz	50/60
Typ av anslutning	Flexibel
Anslutningspunkt höjd mm	40
Anslutningseffekt	Elektrisk
Typ	Induktion
Driftstyp	Elektromekanisk
Cooking zone	2
Kokzon mm	260

## Induktionsspis Metos Metos Flex 10

Kokzon effekt kW	5
Anslutningseffekt kW	10
Material i stekhäll	Slät