

Induksjon koketopp Metos Diamante D74/10GCII 4x5kW med stativ

Metos Diamante 70 D74/10GCII 20kW induksjonskoketopp med stativ har fire Ø230 mm størrelse 5 kW kokesoner. Kokesoner - hvor temperaturen kan reguleres med kontrollknapper - er merket på den 6 mm tykke koketoppen laget av uknuselig keramisk glass. Et induksjonsområde fungerer ved kun å overføre induktiv varme fra koketoppen direkte til kokekaret. Varme samler seg ikke inne i koketoppen; bare bunnen av kjelen og maten i kjelen eller karet varmes opp. Koketoppen rundt karene forblir kald, noe som gjør bruken av et induksjonsområde raskt og trygt. Rengjøring er også enkelt, siden maten ikke brenner seg fast på en kald platetopp. I tillegg er den bakre delen av rekkevidden på skrå, noe som hindrer sprut fra å renne bak rekken.

- Fire Ø230 mm kokesoner (5kW/kokesone)
- Store sprutsikre kontrollknopper
- Eksteriøret og ben er laget av rustfritt stål
- Justerbar høyde 840...900 mm
- Overopphetingsbeskyttelse



Induksjon koketopp Metos Diamante D74/10GCII 4x5kW med stativ

Bredde mm	800
Dyp mm	730
Høyde mm	870
Pakkevolum inkl. emballasje	0,508
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,508 m3
Lengde på forpakning	80
Bredde på forpakning	73
Høyde på forpakning	87
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	80x73x87 cm
Netto vekt	80
Net weight with unit	80 kg
Bruttovekt	90
Vekt inkl. emballasje	90 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	20
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Modell	Diamante