

# Parila uritettu teräs Metos Diamante D74/10SFTEAR avojalustalla

Sähköparila Metos D74/10SFTEAR uritetulla ruostumattomalla terästasolla, on kestävä ja energiatehokas laite jokapäiväiseen käyttöön.

- Avojalustamalli, uritettu ruostumaton teräslevy
- Ruostumaton teräspinnoite Scotch Brite -viimeistelyllä
- 15 mm paksu keittolevy täysin riippumaton yläosasta
- Suuri kanava koko levyn kehällä ruoanlaittojäämien keräämiseksi, kallistettu eteenpäin
- Suuri rasvankeräyslaatikko
- Tasainen kypsennyslämpötila koko tasolla. Valmentaja-alueen lämmön optimointi ja käyttäjien viihtyisyyden lisääminen keittiössä.
- Levyä ei ole hitsattu koneeseen lämpörasituksen kohteiden optimoinnilla
- Liian täysi ruostumattomasta materiaalista valmistettu korkki, vakiovarusteena kanavan tulvien hallintaan
- Levyä ei ole hitsattu nopeuttamaan huoltotoimenpiteitä ja käyttäjien mahdollisia vaihtoja
- pienempi energiateho, suurempi tuotto per cm<sup>2</sup>, mikä mahdollistaa jopa 15 %:n kulutuksen alenemisen perinteisiin versioihin verrattuna
- Lämmitys incoloy-panssaroiduilla vastuksilla
- Termostaattiohjattu kypsennyslämpötila ja säädettävissä välillä 110 - 280 °C
- Turvatermostaatti



## Parila uritettu teräs Metos Diamante D74/10SFTEAR avojuustalla

Tuotteen leveys mm	800
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	870
Pakkauksen tilavuus	0,66
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,66 m3
Pakkauksen leveys	85
Pakkauksen syvyys	80
Pakkauksen korkeus	97
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	85x80x97 cm
Nettopaino	122
Nettopaino	122 kg
Bruttopaino	132
Pakkauksen paino	132 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	10,8
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
IP-luokitus	X4
Malli	Diamante