

Induktionsspis Metos Diamante D92/10GCII cupboard

Metos Diamante D92/10GCII induktionsspis med ett öppet stativ har två 5 kW hällar. Den obrytbara keramik hällen är markerad med kokplattor vars temperatur kan justeras med en justeringsknapp som har tolv lägesreglage.

När du använder induktionsspisen värms inte den keramiska hällen förutom av värmen som överförs från kokkärl. Värmen lagras inte i hällen, bara botten på kokkärl och maten i kokkärl värms upp, vilket gör att induktionsspisen är snabb och säker att använda. Det är också lätt att rengöra enheten, eftersom maten inte brinner på en sval yta.

Effektiviteten, funktionaliteten och den eleganta designen i restaurangserien Metos Diamante 90 är designad för högpresterande professionella kök. Den robusta konstruktionen av de 900 mm djupa utrustningen, den enkla manövreringen och den enkla rengöringen ger möjligheten för användaren att fokusera bara på själva maten. Diamante 90-seriens enheter finns som bordsmodell eller med eget stativ, individuellt eller i kombination. Nivåerna på enheten är laserskurna, vilket säkerställer att de kan kombineras till en snygg kongruent helhet för krävande förhållanden i köket och med kunder.

- med öppet stativ, höjd 850...920 mm
- två hällar (5 kW / häll)
- cirkulär mönster identifierar varje matlagningsområde
- utrustad med sensor för att upptäcka gryta eller panna på ytan
- stora kontrollerna med 12 lägesreglade
- ram i rostfritt stål
- överhettningsskydd

TILLBEHÖR (beställs separat):

- stativdörr



Induktionsspis Metos Diamante D92/10GCII cupboard

Bredd mm	400
Djup mm	900
Höjd mm	870
Paketvolym	0,419
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,419 m3
Längd på förpackning	45
Bredd på förpackning	95
Höjd på förpackning	98
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	45x95x98 cm
Nettovikt	85
Nettovikt med ental	85 kg
Bruttovikt	95
Vikt inkl. emballage	95 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	10
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Kapslingsklass (IP)	X4