

Induktiopöytäliesi Metos Flex 3.5

Jatkuvan lämpötilan mittaus levyn pohjassa RTCSmp-tekniikalla (Realtime Temperature Control System -monipiste). Luotettava ylikuumenemissuoja pidentää sekä induktiolaitteen että keittovälineiden käyttöikä

- johdonmukainen voimansiirto koko kypsennysaikaan optimaalisen keittotuloksen saavuttamiseksi
- induktiotekniikan ansiosta mukavaa ruoanlaittoa keittiössä ilman laitteesta johtuvaa säteilylämpöä
- irroitettava ilmansuodatin on helppo puhdistaa, pestä ja uudelleenkäyttää
- ruoan tahrat ei "pala" kiinni levyyn koska se on viileä
- poikkeuksellisen kestävä ja kehitetty jatkuvaan käyttöön ammattikeittiössä
- teho 100% - 25%
- korkeussäädettävät lukittuvat jalat
- yksi keittoalue
- keraaminen lasipinta 372 x 349 mm
- kelan halkaisija \varnothing 220 mm
- sopii \varnothing 120-340 mm kokoisille astioille
- 12 tehotasoa
- lämpösäilytysalue 25°C - 100°C
- rakenne ruostumatonta terästä



Induktiopöytäliesi Metos Flex 3.5

Tuotteen kapasiteetti	Keittoalue 372x349 mm
Tuotteen leveys mm	380
Tuotteen syvyys mm	441/460
Tuotteen korkeus mm	138/140
Pakkauksen tilavuus	0,04
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,04 m ³
Pakkauksen leveys	40
Pakkauksen syvyys	50
Pakkauksen korkeus	20
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	40x50x20 cm
Nettopaino	12
Nettopaino	12 kg
Bruttopaino	14
Pakkauksen paino	14 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	3,5
Sulakkeen koko A	16
Liitäntäjännite V	240
Vaiheiden määrä	1PE
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Pistoke