

Induksjonskoketopp Metos Flex 3.5

Kontinuerlig temperaturmåtning l ngst ner p  plattan med hjelp av RTCSmp (Realtime Temperature Control System-flerm tningsomr de). P litlig overhettningsskydd f rl nger b de induksjonsplattans og k rlets livtid

- konstant kraft verf ring under hele tillagningstiden f r att oppn  optimale matlagingsresultat
- sk n matlagning i k ket utan att sv rme v rmer opp k ksutrymmet
- luftfiltret  r lett att ta l st, reng ra, tv tta og  teranv nda
- mat som kokar  ver br nns ikke fast i plattan d  den h lls sval
- exceptionelt h llbar og utvekket for kontinuerlig anv ndning i ett profesjonelt k k
- effekt 100% - 25%
- h ydejusterbare og l sbara ben
- en kokzon
- keramisk glasyta 372 x 349 mm
- spolen diameter 220 mm
- l mplig f r  120-340 mm store k rl
- 12 effektniv er
- ett v rmeagringsomr de p  25 C till 100 C
- struktur av rostfritt st l



Induksjonskoke topp Metos Flex 3.5

Produktkapasitet	Kokzon 372x349 mm
Bredde mm	380
Dyp mm	441/460
Høyde mm	138/140
Pakkevolum inkl. emballasje	0,04
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,04 m ³
Lengde på forpakning	40
Bredde på forpakning	50
Høyde på forpakning	20
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	40x50x20 cm
Netto vekt	12
Net weight with unit	12 kg
Bruttovekt	14
Vekt inkl. emballasje	14 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	3,5
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	240
Antall faser	1PE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt