

Induksjonsbuffet under benk Metos B652-U2

Systemet registrerer kantine umiddelbart, tempertursenor med 1,1 °C nøyaktighet, temperaturområdet er +30-88°C. Avansert varmeteknologi og innovativt design som gir fleksibilitet til en serveringslinje

- induksjonskompatibel kantine varmes gjennom bordplate med Incogneeto systemet
- induksjonskompatibel kantines størrelseskrav ø20-30 cm
- varme overføres til kantine uten å varme selve bordsplaten
- tilpasset hovedsaklig for naturmateriale og syntetisk sten, f.eks. granitt
- Modifisering av bordplaten ikke nødvendig
- systemet monteres under bordplate i ramme eller skinner som festes på finerplate/finerremser
- Magneeto™ 2 kontrolldisk leveres med hvert system. Kontrolldisken fungerer som en sensor, kommunikator og lokalisator som muliggjør oppvarming av induksjonskompatible kantiner igjennom bordplate
- automatisk kantinedeteksjon tillater kontinuerlig energitilstrømning
- energieffektiv løsning, 95% av energistrømmen overføres direkte til kantine
- temperaturen reguleres på kontrollpanelet. Alternativt kan hver Magneeto™ 2 enhet programmeres til å stille inn en viss temperatur for automatisk kontroll.
- spesifisering av max temperaturgrense forhindrer skade av kantine og matspill.
- låsefunksjon på kontrollpanelet forhindrer uønskede temperaturforandringer



Induksjonsbuffet under benk Metos B652-U2

Bredde mm	445
Dyp mm	445
Høyde mm	114
Pakkevolum inkl. emballasje	0,066
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,066 m3
Lengde på forpakning	50,8
Bredde på forpakning	50,8
Høyde på forpakning	25,4
Forpakningsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	50,8x50,8x25,4 cm
Netto vekt	6,8
Net weight with unit	6,8 kg
Bruttovekt	9
Vekt inkl. emballasje	9 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,65
Sikringsstørrelse A	2,7
Spenning V	220-240
Antall faser	1NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt