

Induktionswok Metos Diamante D72/10GCIW med öppet stativ

Induktions- och wokhäll Metos Diamante 70 D72/10TCIW med öppet bänkstativ har en keramisk Ø230 mm 5 kW kokzon. Induktions- och wokhällen ackumulerar inte värme i spishällen utan värmer endast upp kärlobotten och maten i kärlet, vilket gör användningen av en induktions- och wokhäll snabb och säker.

Varje detalj i denna kraftiga, stilfulla och hygieniska restaurangspisserieserien Metos Diamante 70 är konstruerad för tillhandahållande av effektiva och väl fungerande lösningar för hela processen, från förberedelser till matlagning och enkel rengöring av spisen efteråt. Diamante 70 seriens spishällar finns att köpa både som bordsmodeller och med eget bänkstativ, som enskilda eller kombinerade enheter, såväl för små och medelstora som för stora kök. Hällarna är laserskurna vilket gör det möjligt att rent sammanfoga flera enheter till sammanhängande köksöar eller arbetslinjer i kök med intensiv användning, t.ex. storkök.

- Ø230 mm kokzon (5 kW)
- öppet bänkstativ
- stora stänkbeständiga inställningsknappar
- stomme och ben av rostfritt stål
- överhettningsskydd

TILLVALSUTRUSTNING (beställs separat):

- wok-panna
- skåpsluckor till bänkstativ;
- bänkskåpsluckor till redskapsförvaring;
- redskapsförvaring; knivhållare, redskapshållare, kryddhållare, kryddburrshållare;
- låda till bänkstativ;
- skenor till bänkstativ (6 skenor);
- uppvärmbart botten till bänkstativ;
- sockel;
- sidopaneler.



Induktionswok Metos Diamante D72/10GCIW med öppet stativ

Bredd mm	400
Djup mm	730
Höjd mm	870
Paketvolym	0,349
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,349 m3
Längd på förpackning	45
Bredd på förpackning	80
Höjd på förpackning	97
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	45x80x97 cm
Nettovikt	50
Nettovikt med ental	50 kg
Bruttovikt	55
Vikt inkl. emballage	55 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	5
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Kapslingsklass (IP)	X4
Modell	Diamante