

Induksjon koketopp Metos Diamante D94/10TCII table top

Metos Diamante D94/10TCII bordmodell induksjonskomfyr har fire 5kW kokeplater. Temperaturen kan justeres fra justeringsknappene som har tolv nivåinnstillinger.

Når du bruker induksjonsovn, varmes ikke den keramiske bordplaten opp, og den eneste varmen som utøves kommer fra kokekaret som brukes. Dessuten samles ikke varmen inn i eller rundt komfyren, bare bunnen av kjelen og maten inne i pannen eller fatet varmes opp. Derfor er det raskt og trygt å bruke en induksjonsovn. I tillegg er rengjøringen av komfyren også enkel, siden maten ikke brenner seg fast på den kjølige overflaten.

Metos Diamante 90 -restaurantserien er designet for krevende bruk i profesjonelle kjøkken og derfor er apparatene ekstremt effektive og funksjonelle. Apparatene er laserkuttet, noe som garanterer at de kan kobles til andre apparater for å danne et rent og stilig utseende.

- bordmodell
- fire kokeplater (5 kW / kokeplate)
- sirkulært display identifiserer hvert kokeområde
- store justeringer beskyttet mot sprut, 12 nivåer
- ramme laget av rustfritt stål
- med sensor for å oppdage gryte eller panne på overflaten
- beskyttelse mot overoppheting



Induksjon koketopp Metos Diamante D94/10TCII table top

Bredde mm	800
Dyp mm	900
Høyde mm	250
Pakkevolum inkl. emballasje	0,299
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,299 m3
Lengde på forpakning	85
Bredde på forpakning	95
Høyde på forpakning	37
Forpakningsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	85x95x37 cm
Netto vekt	132
Net weight with unit	132 kg
Bruttovekt	142
Vekt inkl. emballasje	142 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	20
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60