

Induktionsspis Metos Diamante D74/10GCII 4x5kW

Induktionshäll Metos Diamante 70 D74/10GCII 20kW med har fyra Ø230 mm 5 kW kokzoner. Den 6 mm tjocka krossäkra keramiska spishällen har markerade kokzoner vars temperatur kan justeras med hjälp av inställningsknappar. Vid användning av en induktionsspis blir den keramiska hällen varm endast genom värmeöverföring mellan hällen och kokkärlet. Värmen ackumuleras inte i spishällen och det är endast kärlets botten och maten i kärlet som värms upp. Spishällen omkring kärlet förblir kall, vilket gör användningen av en induktionshäll mycket snabb och säker. Spishällen är dessutom enkel att rengöra då maten inte bränns fast vid en kall spishäll. Spishällen har en förhöjning längst bak som förhindrar att stänk från kärlet kan rinna ner bakom spisen.

- fyra Ø230 mm kokzoner (5 kW / kokzon)
- stora stänkbeständiga inställningsknappar
- stomme och ben av rostfritt stål
- ställbar höjd 840...900 mm
- överhettningsskydd



Induktionsspis Metos Diamante D74/10GCII 4x5kW

Bredd mm	800
Djup mm	730
Höjd mm	870
Paketvolym	0,508
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,508 m3
Längd på förpackning	80
Bredd på förpackning	73
Höjd på förpackning	87
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	80x73x87 cm
Nettovikt	80
Nettovikt med ental	80 kg
Bruttovikt	90
Vikt inkl. emballage	90 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	20
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Modell	Diamante