

Parila sileä kromi Metos Diamante D74/10TSFTEC pöytämalli

Pöytämallisessä Metos Diamante D74/10TSFTEC - sähköparilassa on sileä, kovaksi kiillotettu kromitaso. Tukeva, tyylikäs ja hygieeninen Metos Diamante 70 -ravintolalaitesarja on suunniteltu jokaista yksityiskohtaa myöten tehokkaaksi ja toimivaksi ratkaisuksi aina esikäsittelystä itse ruoan valmistukseen, unohtamatta sen helppoa puhdistusta.

- Pöytämalli, sileä kromilevy
- Ruostumaton teräspinnoite Scotch Brite -viimeistelyllä
- 15 mm paksu keittolevy täysin riippumaton yläosasta
- Suuri kanava koko levyn kehällä ruoanlaittojäämien keräämiseksi, kallistettu eteenpäin
- Suuri rasvankeräyslaatikko
- Tasainen kypsennyslämpötila koko tasolla. Valmentaja-alueen lämmön optimointi ja käyttäjien viihtyisyyden lisääminen keittiössä.
- Levyä ei ole hitsattu koneeseen lämpörasituksen kohteiden optimoinnilla
- Liian täysi ruostumattomasta materiaalista valmistettu korkki, vakiovarusteena kanavan tulvien hallintaan
- Levyä ei ole hitsattu nopeuttamaan huoltotoimenpiteitä ja käyttäjien mahdollisia vaihtoja
- pienempi energiateho, suurempi tuotto per cm², mikä mahdollistaa jopa 15 %:n kulutuksen alenemisen perinteisiin versioihin verrattuna
- Lämmitys incoloy-panssaroiduilla vastuksilla
- Termostaattiohjattu kypsennyslämpötila ja säädettävissä välillä 110 - 280 °C
- Turvatermostaatti



Parila sileä kromi Metos Diamante D74/10TSFTEC pöytämalli

Tuotteen leveys mm	800
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	250
Pakkauksen tilavuus	0,204
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,204 m3
Pakkauksen leveys	85
Pakkauksen syvyys	80
Pakkauksen korkeus	30
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	85x80x30 cm
Nettopaino	81
Nettopaino	81 kg
Bruttopaino	91
Pakkauksen paino	91 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	10,8
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
Malli	Diamante