

Stekhäll med krombelagd yta Metos Diamante D74/10TSFTEC bordsmodell

Bordsmodellen av den elektriska grillen Metos Diamante D74/10TSFTEC har en slät, hårdpolerad kromad grilllyta. 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.



- Bordsmodell, slät kromplatta
- Beläggning av rostfritt stål med Scotch Brite-finish
- 15 mm tjock kokplatta helt oberoende av toppen
- Stort kanaltak längs hela plattans omkrets för uppsamling av matrester, lutande framåt för att vilseleda vätskorna i den stora lådan
- Stor fettuppsamlingslåda
- Jämn tillagningstemperatur på hela plattan
- Plåt inte svetsad till maskinen med optimering av de strukturella punkter som utsätts för termisk stress
- Plåten är inte svetsad för att påskynda underhållsinsgrepp och eventuella byten hos användare
- minskad energieffekt, en ökning av utbytet per cm² vilket möjliggör en minskning av förbrukningen med upp till 15 % jämfört med traditionella versioner
- Uppvärmning med hjälp av incoloy värmeelement
- Termostatstyrd tillagningstemperatur och justerbar från 110 till 280 °C
- Säkerhetstermostat

Stekhäll med krombelagd yta Metos Diamante D74/10TSFTEC bordsmodell

Bredd mm	800
Djup mm	730
Höjd mm	250
Paketvolym	0,204
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,204 m3
Längd på förpackning	85
Bredd på förpackning	80
Höjd på förpackning	30
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	85x80x30 cm
Nettovikt	81
Nettovikt med ental	81 kg
Bruttovikt	91
Vikt inkl. emballage	91 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	10,8
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Modell	Diamante