

Parila sileä Metos Diamante D72/10SFTEA avojalustalla

Sähköparila Metos D72/10SFTEA sileällä tasolla ruostumattomasta teräksestä, on kestävä ja energiatehokas laite jokapäiväiseen käyttöön.

- Avojalustamalli, sileä ruostumaton teräs levy
- 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 Metos Diamante D72/10SFTEA avojalustalla

Tuotteen kapasiteetti	paistotaso 305x490 mm
Tuotteen leveys mm	400
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	870
Pakkauksen tilavuus	0,349
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,349 m3
Pakkauksen leveys	45
Pakkauksen syvyys	80
Pakkauksen korkeus	97
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	45x80x97 cm
Nettopaino	71
Nettopaino	71 kg
Bruttopaino	81
Pakkauksen paino	81 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	5,4
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
IP-luokitus	X4
Malli	Diamante