

Värmeri Metos Diamante D72/10TCBE bordsmodell

Värmeri Metos Diamante D72 / 10TCBE bordsmodell har plats för ett GN1 / 1-150 behållare. Att fylla värmeriet är enkelt med en knapptryckning, temperaturen är justerbar från 30 ° C till 90 ° C. Bassänget har ett överströmningsrör och dränering. De termiska motstånden är skyddade under en perforerad bas. Nivåerna på apparaterna är laserskurna, vilket säkerställer att apparaterna kan kombineras till en snygg, konvergerande ö eller linje för krävande förhållanden.



- bordsmodell
- kapacitet 1xGN1 / 1-150
- stora kontroller är stänksäkra
- överhettningsskydd

TILLBEHÖR (beställs separat):

- GN-behållare
- öppet stativ
- stativdörr
- stativdörr för utrustningsställ
- utrustningsställ; knivställ, externt rack, kryddställ, kryddburkar
- låda på basen
- styrskena för stativ (6 guider)
- stöd för piedestalguide
- värmebas för stativet
- sockel
- sidpaneler

Värmeri Metos Diamante D72/10TCBE bordsmodell

Bredd mm	400
Djup mm	730
Höjd mm	250
Paketvolym	0,945
Volymenhet	hl
Paketvolym	0,945 hl
Längd på förpackning	42
Bredd på förpackning	75
Höjd på förpackning	30
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	42x75x30 cm
Nettovikt	33
Nettovikt med ental	33 kg
Bruttovikt	43
Vikt inkl. emballage	43 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	1,8
Spänning V	230
Frekvens Hz	50/60
Kapslingsklass (IP)	X4
Avlopp, diameter	1/2"
Modell	Diamante