

Lämpöhaude Metos Diamante D74/10TCBE pöytämalli

Pöytämallisessä Metos Diamante D74/10TCBE -lämpöhauteessa on tila kahdelle GN1/1-150 -astialle. Lämpöhauteen täyttö käy helposti nappia painamalla, lämpötila on säädettävissä 30°C...90°C. Altaassa on ylivuotoputki ja viemärointi tyhjennystä varten. Lämpövastukset ovat suojassa rei'itetyn pohjan alla.

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. Diamante 70 -sarjan laitteet ovat saatavissa pöytämallisena tai omalla jalustalla, yksittäisinä tai useamman laitteen yhdistelmänä, pienestä keskikokoiseen tai suureen keittiöön. Laitteiden tasot ovat laserleikattuja, mikä takaa laitteiden yhdistämisen siistiksi yhteneväksi saarekkeeksi tai linjastoksi kovaa kulutusta vaativiin olosuhteisiin, kestäen katseet myös avokeittiössä.

- pöytämalli
- kapasiteetti 2xGN1/1-150
- suuret säätimet ovat roiskelta suojassa
- ylikuumenemissuoja

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- GN-astiat
- avojalusta
- jalustan ovi
- jalustan ovi varustetelineille
- varustetelineet; veitsiteline, välineteline, mausteteline, maustepurkkiteline
- vetolaatikko jalustaan
- johteikko jalustaan (6 johdetta)
- jalustan johteikon tuki
- lämpöpohja jalustaan
- sokkeli
- sivupaneelit



Lämpöhaude Metos Diamante D74/10TCBE pöytämalli

Tuotteen leveys mm	800
Tuotteen syvyys mm	730
Tuotteen korkeus mm	250
Pakkauksen tilavuus	1,845
Tilavuuden yksikkö	hl
Pakkauksen tilavuus	1,845 hl
Pakkauksen leveys	82
Pakkauksen syvyys	75
Pakkauksen korkeus	30
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	82x75x30 cm
Nettopaino	53
Nettopaino	53 kg
Bruttopaino	63
Pakkauksen paino	63 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	5,4
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60
IP-luokitus	X4
Viemäroinnin halkaisija	1/2"
Malli	Diamante