

Pastakokare Metos Diamante D72/10CPE med en 28 liters bassäng

Metos Diamante D72 / 10CPE pastakokare med stå är utrustad med en 28 liters bassäng. Apparaten temperatur kan justeras med 5-lägesreglaget. Kontrollpanelen har en indikatorlampa som tänds när pastakokaren slås på. Påfyllning och tömning av bassängvatten är enkelt med justeringsknappen. Säkerhetsbrytaren förhindrar att den tomma bassängen värms upp.

Rundade hörn och ett 90° roterande motståndselement gör rengöringen av bassängen enkel. Enhetens ram, vattenkranen och motståndselementet är gjorda av rostfritt stål. Nivåerna på enheterna är laserskurna, vilket säkerställer att enheterna kombineras till en snygg kongruent ö eller linje för förhållanden som kräver kraftigt slitage.

- en bassäng på 28 liter
- vattenpåfyllningskran
- termostatstyrning
- säkerhetsbrytare
- överhettningsskydd
- den stora kontrollen är stänksäker
- ram och ben i rostfritt stål
- justerbar höjd 840 ... 900 mm
- på ett stativ

TILLBEHÖR (beställs separat):

- matlagningskorg GN1 / 3
- korgpaket inkl. 1xGN1 / 3 + 2xGN1 / 6 korgar
- korgpaket inkl. 2xGN1 / 3 korgar, långsidan fram
- korgpaket inkl. 2xGN1 / 3 korgar, kortsida framför
- lock för bassäng, rostfritt stål
- sockel
- sidpaneler



Pastakokare Metos Diamante D72/10CPE med en 28 liters bassäng

Bredd mm	400
Djup mm	730
Höjd mm	870
Paketvolym	0,29
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,29 m3
Längd på förpackning	42
Bredd på förpackning	75
Höjd på förpackning	92
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	42x75x92 cm
Nettovikt	57
Nettovikt med ental	57 kg
Bruttovikt	67
Vikt inkl. emballage	67 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	5,6
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Kapslingsklass (IP)	X4
Kallvatten diameter	3/4"
Avlopp, diameter	1"
Modell	Diamante