

Pommes frites-varmer

Metos Diamante

D72/10TSPE bordmodell

Med Pommes frites värmeri Metos Diamante D72 / 10TSPE bordmodell är fransk saltning bekväm och de håller sig varma. Under bassängens botten finns ett termostatstyrt värmeelement vars temperatur kan ställas in mellan 30 ° C ... 90 ° C. Det finns en infraröd värmare ovanpå bassängen med egen brytare. Enhetens platta ram är i rostfritt stål och avtagbar tank gör det enkelt att rengöra enheten. Nivåerna på apparaterna är laserskurna, vilket säkerställer att apparaterna kan kombineras till en snygg, konvergerande ö eller linje för krävande förhållanden.

- avtagbar bassängstank
- stora kontroller är stänksäkra
- ram och ben i rostfritt stål
- justerbar höjd 840 ... 900 mm
- överhettningsskydd
- bordmodell

TILLBEHÖR (beställs separat):

- öppet stativ
- stativ med guider
- stativdörr
- stativdörr för utrustningsställ
- utrustningsställ; knivställ, externt rack, kryddställ, kryddburkar
- låda på basen
- värmebas för stativet
- sockel
- sidpaneler



Pommes frites-varmer Metos Diamante D72/10TSPE bordmodell

Bredde mm	400
Dyp mm	730
Høyde mm	250
Pakkevolum ink. emballasje	2,62
Volumenhet	hl
Pakkevolum	2,62 hl
Lengde på forpakning	46
Bredde på forpakning	85
Høyde på forpakning	67
Forpakningsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	46x85x67 cm
Netto vekt	68
Net weight with unit	68 kg
Bruttovekt	75
Vekt inkl. emballasje	75 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	2
Spenning V	220-240
Antall faser	1N
Frekvens Hz	50/60
Modell	Diamante