

# Pastakoker Metos Proxy 76EPCT 28L 400V

Elektrisk pastakoker Metos Proxy 76EPCT med 28L liters tank.

- Støpt topp i AISI304 rustfritt stål med Scotch Brite-finish støpt i ett stykke og plater hermetisk forseglet garanterer enkel rengjøring og forhindre infiltrasjon av skitt og vann
  - Kontrollpanel foran laget av AISI304 rustfritt stål med Scotch Brite-finish og profil designet for enkel rengjøring
  - ergonomisk vippet panel
  - Utvendig panel i rustfritt stål med Scotch Brite finish
  - Toppversjoner med konstruksjon designet for installasjon på åpne nøytrale baser eller baser med dører, på kjølte baser og på toppflater
  - Standard h80 mm føtter for flat-top installasjoner for å lette installasjon, tilkobling og sikkert vedlikehold av utstyret
  - tankkapasitet 28 liter
  - Toppversjon med bakre tankavløp (i teknisk rom område)
  - Kran for kontroll av vannkapasiteten plassert i front panel
  - sikkerhetstermostat
  - LED-indikator for varmefunksjonen
  - solid strømjusteringsbryter med seks trinn
  - IPX4 vannbeskyttelsesgrad
  - inkluderer ikke ledning og støpsel
- Falsk bunn og tre kurver (10x28x17,5cm) inkludert i leveransen

Tilbehør (ekstra kostnad)

- åpent stativ i rustfritt stål
- dør til stativet
- JC skjøtdeksel - tilkobling av modulene ved hjelp av en dedikert element for å hindre infiltrasjon av væske og skitt mellom elementene
- sokkel foran
- lokk til pastakomfyr
- bunnrist for pastakokertank
- ekstra kurver



## Pastakoker Metos Proxy 76EPCT 28L 400V

Bredde mm	600
Dyp mm	700
Høyde mm	295
Pakkevolum inkl. emballasje	0,324
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,324 m3
Lengde på forpakning	66
Bredde på forpakning	86
Høyde på forpakning	57
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	66x86x57 cm
Netto vekt	58
Net weight with unit	58 kg
Bruttovekt	65
Vekt inkl. emballasje	65 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	9
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Beskyttelsesgrad (IP)	X4
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Modell	Proxy