

Induksjon wok Metos Diamante D72/10TCIW bordmodell

Bordsmodellen av induktions- och wokhäll Metos Diamante 70 D72/10TCIW har en keramisk Ø230 mm 5 kW kokzon. Induktions- och wokhällen ackumulerar inte värme i spishällen utan värmer endast upp kärlobotten och maten i kärlet, vilket gör användningen av en induktions- och wokhäll snabb och säker.

Varje detalj i denna kraftiga, stilfulla och hygieniska restaurangspisserien Metos Diamante 70 är konstruerad för tillhandahållande av effektiva och väl fungerande lösningar för hela processen, från förberedelser till matlagning och enkel rengöring av spisen efteråt. Diamante 70 seriens spishällar finns att köpa både som bordsmodeller och med eget bänkstativ, som enskilda eller kombinerade enheter, såväl för små och medelstora som för stora kök. Hällarna är laserskurna vilket gör det möjligt att rent sammanfoga flera enheter till sammanhängande köksöar eller arbetslinjer i kök med intensiv användning, t.ex. storkök.

- Ø230 mm kokzon (5 kW)
- bordmodell
- stora stänkbeständiga inställningsknappar
- stomme av rostfritt stål
- överhettningsskydd

TILLVALSUTRUSTNING (beställs separat):

- wok-panna
- öppet bänkstativ
- bänkstativ med skenor
- skåpsluckor till bänkstativ;
- bänkskåpsluckor till redskapsförvaring;
- redskapsförvaring; knivhållare, redskapshållare, kryddhållare, kryddburrshållare;
- låda till bänkstativ;
- uppvärmbart botten till bänkstativ;
- sockel;
- sidopaneler.



Induksjon wok Metos Diamante D72/10TCIW bordmodell

Bredde mm	400
Dyp mm	730
Høyde mm	270
Pakkevolum inkl. emballasje	0,108
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,108 m3
Lengde på forpakning	45
Bredde på forpakning	80
Høyde på forpakning	30
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	45x80x30 cm
Netto vekt	35
Net weight with unit	35 kg
Bruttovekt	40
Vekt inkl. emballasje	40 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	5
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Beskyttelsesgrad (IP)	X4
Modell	Diamante