

Monitoimipaistinpannu Metos Diamante D73/10KBEF



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4344150
Tuotenimi	Monitoimipaistinpannu Metos Diamante D73/10KBEF
Mitat	600 × 730 × 870 mm
Paino	135,000 kg
Tekniset tiedot	400 V, 8,1 kW, 3NPE, 50/60 Hz Poisto: ø 1"

Kuvaus

Jalustallisen Metos Diamante D73/10KBEF -paistinpannun ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistotaso on kooltaan 520x480 mm. Altaan tilavuus on 21 litraa ja se on syvyydeltään 100 mm. Pannun lämpötila on säädettävissä 110°C... 280°C välillä. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, keltainen merkkivalo sammuu. Panssaroidut vastukset levittävät tasaisesti lämpöä koko paistotasolle. Paistoaltaan 1,5 mm paksut ruostumattomasta teräksestä (AISI304) valmistetut seinämät pitävät lämmön pannun sisällä eristäen samalla ulkorakenteiden lämpeämisen.

Paistinpannu on varustettu vesiliitännällä, joten vedentäyttö käy helposti nappia painamalla. Laitteen tasainen ruostumatonta teräs runko ja saumaton paistoallas on helppo pitää puhtaana.

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.

- paistoallas ruostumatonta terästä
- altaan sisämitat 520x480x100 mm
- altaan tilavuus 21 litraa
- vedentäyttö nappia painamalla
- termostaattiohjaus
- lämpötila säädettävissä 110°C... 280°C
- suuret säätimet roiskeilta suojassa
- runko ja jalat ruostumatonta terästä
- säädettävä korkeus 840...900 mm
- ylikuumenemissuoja

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sokkeli
- sivupaneelit