

Bain-marie Metos Diamante D74/10CBE with open cupboard



Product information

SKU	4343892
Product name	Bain-marie Metos Diamante D74/10CBE with open cupboard
Dimensions	800 × 730 × 870 mm
Weight	73,000 kg
Technical information	400 V, 5,4 kW, 3NPE, 50/60 Hz Drain: ø 1/2"

Description

Avojalustallisessa Metos Diamante D74/10CBE -lämpöhauteessa on tila kahdelle GN1/1-150 -astialle. Lämpöhauteen täyttö käy helposti nappia painamalla, lämpötila on säädettävissä 30°C...90°C. Altaassa on ylivuotoputki ja viemäröinti tyhjennystä varten. Lämpövastukset ovat suojassa rei'itetyn pohjan alla.

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.

- avojalusta
- kapasiteetti 2xGN1/1-150
- suuret säätimet ovat roiskelta suojassa
- runko ja jalat ruostumatonta terästä
- säädettävä korkeus 840...900 mm
- ylikuumenemissuoja

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- GN-astiat
- jalustan ovi
- jalustan ovi varustetelineille
- varustetelineet; veitsiteline, välineteline, mausteteline, maustepurkkiteline
- vetolaatikko jalustaan
- johteikko jalustaan (6 johdetta)
- jalustan johteikon tuki
- lämpöpohja jalustaan
- sokkeli
- sivupaneelit