

Pasta-cooker Metos Diamante D74/10CPE with two 28 litres bas



Product information

SKU	4344112
Product name	Pasta-cooker Metos Diamante D74/10CPE with two 28 litres bas
Dimensions	800 × 730 × 870 mm
Weight	77,000 kg
Technical information	400 V, 11,2 kW, 3NPE, 50/60 Hz CW: 3/4" Drain: ø 1"

Description

Pastakokare Metos Diamante D74/10CPE -med stativ, är utrustad med två 28-liters bassänger. Till bassängen finns tillgängligt olika storlekar kokkorgar för kokning av pasta, ris eller grönsaker. Pastakokarens temperaturen kan justeras med 5-lägesvred. Kontrollpanelen har en kontorllampa som lyser upp när pastakokaren slås igång. Vattenpåfyllning och tömning av bassängerna görs enkelt med reglaget. Säkerhetsavbrytaren förhindrar uppvärmning av en tom bassäng.

Rundade hörn och motståndselement som svänger 90° gör det lätt att rengöra bassängen. Konstruktionen, vattnetkranarna och motståndselementen är tillverkade i rostfritt stål.

Robust, elegant och hygienisk Metos Diamante 70 -restaurangeserie är

utformad i varje detalj till så effektiv som möjligt, allt från mis en place till tillredning av maten, inte att förglömma den enkel rengöring. Diamante 70-serien finns som bordsmodell eller med stativ. Kan kombineras med en eller flera enheter, från små till medelstora till stora kök. Övredelen är laserskuren, vilket garanterar att enheterna kan förenas prydligt till en ö i en obruten linje även i krävande miljöer med kraftigt slitage.

- två 28-liters bassänger
- påfyllningskranar
- termostatstyrning
- säkerhetsavbrytaren
- överhettningsskydd
- stora vreden skyddade från stänk
- ram och ben i rostfritt stål
- justerbar höjd 840 ... 900 mm
- med stativ

Tillbehör (beställs separat):

- kokkorg GN1/3
- korgpaket med 1 x GN1/3 och 2 x GN1/6 korgar.
- korgpaket med 2xGN1/3 korgar, lång framsida.
- korgpaket med 2xGN1/3 korgar, kort framsida.
- bassänglock i rostfritt stål
- sidopanel
- sidopanelerna