

Chip scuttle Metos Diamante D72/10SPE with open cupboard



Product information

SKU	4344156
Product name	Chip scuttle Metos Diamante D72/10SPE with open cupboard
Dimensions	400 × 730 × 870 mm
Weight	21,000 kg
Technical information	230 V, 2 kW, , 50/60 Hz

Description

Jalustallisen Metos Diamante D72/10SPE -suolausaltaalla ranskalaisten suolaus käy kätevästi ja ne pysyvät lämpiminä. Altaan pohjan alla on termostaattiohjattu lämpövästus, jonka lämpötila on säädettävissä 30°C...90°C välillä. Altaan päällä on infrapunalämmitin, jolle on oma kytkin. Laitteen tasainen ruostumatonta teräs runko ja altaasta irroitettava säiliö tekevät laitteen puhdistamisesta helppoa.

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.

- altaan säiliö irroitettavissa
- suuret säätimet on roiskelta suojassa
- runko ja jalat ruostumatonta terästä
- säädettävä korkeus 840...900 mm
- ylikuumenemissuoja
- jalustalla

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- sokkeli
- sivupaneelit