

Stegeplade Metos Diamante D74/10KBEG



Produktdata

Varenummer	4344100
Varenavn	Stegeplade Metos Diamante D74/10KBEG
Størrelse	800 × 730 × 870 mm
Vægt	135,000 kg

Beskrivelse

Veivikallisteisen Metos Diamante D74/10KBEG -paistinpannens valurautainen paistotaso on kooltaan 650 x 480 mm. Altaan tilavuus on 22 litraa ja se on syvyydeltään 130 mm. Pannun lämpötila on säädettävissä 100°C... 285°C välillä. Panssaroidut vastukset levittävät tasaisesti lämpöä koko paistotasolle. Paistoaltaan 1,5 mm paksut ruostumattomasta teräksestä (AISI304) valmistetut seinämät sekä tasapainotetun kanden kaksoiseinämä 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 esikäsitteystä 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 laserleikkattuja, mikä takaa laitteiden yhdistämisen siistiksi yhteneväksi saarekkeeksi tai linjastoksi kovaa kulutusta vaativiin olosuhteisiin, kestäen katseet myös avokeittiössä.

- valurautainen paistotaso 650x480 mm
- tilavuus 22 litraa
- vedentäyttö nappia painamalla
- veivikallistus
- lämpötila säädettävissä 100°C... 285°C

- tasapainoitettu kansi
- suuri säädin roiskeilta suojassa
- runko ja jalat ruostumatonta terästä
- säädettävä korkeus 840...900 mm
- ylikuumenemissuoja
- LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):
- sokkeli
- sivupaneelit