

Friture Metos Diamante D7215/10FRE 1x15L 400V/3



Produktdata

Varenummer	4344122
Varenavn	Friture Metos Diamante D7215/10FRE 1x15L 400V/3
Størrelse	400 × 730 × 870 mm
Vægt	57,000 kg
Teknisk informasjon	400 V, 12 kW, 3NPE, 50/60 Hz

Beskrivelse

Metos Diamante D7215 / 10FRE har en gryde, der rummer 15 liter, og dens kapacitet er 60 kg.

Gryden er udstyret med en kold zone. Stegekurven er lavet af rustfrit stål, dens dimensioner er 225x360x120 mm.

I den letanvendelige frituregryde kan olietemperaturen indstilles til 115 ... 185 ° C. Den gule indikatorlampe slukkes, når den ønskede temperatur er nået. Sikkerhedstermostaten forhindrer, at olien overophedes (230 ° C).

Modstandselementet i rustfrit stål kan drejes 90 °, hvilket letter gryderensning. Gryden er udstyret med et dræningskranke til olien.

Den kraftfulde, elegante og hygiejniske restaurantserie Metos Diamante 70 er designet i enhver detalje for at være så effektiv og effektiv som muligt fra forberedelse til madlavning, og den er let at rengøre bagefter. Apparater i serien Diamante 70 kan købes som bordmodeller og med deres egen stativ, som individuelle eller kombinerede enheder, til både små og mellemstore og store køkkener. Ovnene er laserskåret, hvilket gør det muligt at passe flere enheder til kontinuerlige køkkenøer eller arbejdslinjer i køkkener med intensiv brug,



så det hele ser godt ud, selv i åbne køkkener.

- kapacitet 60 kg
- en gryde, olievolumen 15 l
- kold zone og varm zone i gryden
- olieventil
- termostatstyring
- sikkerhedstermostat
- beskyttelse mod overophedning
- den store knap er modstandsdygtig over for sprøjt vand
- krop og ben i rustfrit stål
- justerbar højde 840 ... 900 mm
- med stativ

LEVERINGEN INKLUDERER:

- friturkurv 225x360x120 mm

YDERLIGERE TILBEHØR (bestilles separat):

- friturkurv 290x125x120 mm
- drypbakke
- sokkel
- sidepaneler