

Stekhäll med räfflad yta Metos Diamante D74/10FTE1/3R med öppet stativ

Elgrill Metos Diamante 70 D74/10FTE1/3R med öppet bänkstativ har räfflat utförande till 1/3 och slätt utförande till 2/3 av den stålytan. Grillen har två grillzoner vars temperatur går att reglera inom 110...280 °C..

Kontrollpanelen har en indikatorlampa som tänds när grillzonen är påslagen.

Grillytan är fastsvetsad mot stommen och infälld 40 mm, vilket ger större grillyta och förhindrar ansamling av smuts mellan grillen och stommen. Grillytan kan dessutom tiltas fram 10 mm för att låta fett att rinna till ett stort fettråg.

Varje detalj i denna kraftiga, stilfulla och hygieniska

restaurangspisseriesen Metos Diamante 70 är konstruerad för tillhandahållande av effektiva och väl fungerande lösningar för hela processen, från förberedelser till matlagning och enkel rengöring av

spisen efteråt. Diamante 70 seriens spishällar finns att köpa både som bordsmodeller och med eget bänkstativ, som enskilda eller kombinerade enheter, såväl för små och medelstora som för stora kök. Hällarna är

laserskurna vilket gör det möjligt att rent sammanfoga flera enheter till sammahängande köksöar eller arbetslinjer i kök med intensiv

användning, t.ex. storkök.

- öppet bänkstativ;





- 1/3 räfflad, 2/3 slät;
- stålyta;
- två grillzoner
- stora stänkbeständiga inställningsknappar;
- stomme och ben av rostfritt stål;
- ställbar höjd 850...920 mm;
- överhettningsskydd.

TILLVALSUTRUSTNING (beställs separat):

- förhöjd bakkant
- skåpluckor till bänkstativ;
- skåpluckor till redskapsförvaring;
- redskapsförvaring; knivhållare, redskapshållare, kryddhållare, kryddburrshållare;
- låda till bänkstativ;
- skenor till bänkstativ (6 skenor);
- stöd för skenor
- uppvärmbar botten till bänkstativ;
- sockel;
- sidopaneler;

Produktnummer	4343928
Produktnamn	Stekhäll med räfflad yta Metos Diamante D74/10FTE1/3R med öppet stativ
Mått (mm) (b * d * h)	800 * 730 * 870
Vikt	122,000 KG
Kapacitet	
Tekniska data	400 V, 10,8 kW, 50/60 Hz