

## Stekhäll med räfflad yta Metos Diamante D76/10TFTE1/3R bordsmodell

Bordsmodellen av elgrill Metos Diamante 70 D76/10TFTE1/3R har räfflat utförande till 1/3 och slätt utförande till 2/3 av den stålytan.

Grillen har tre 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 grilllyta 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.

- bordsmodell;





- 1/3 räfflad, 2/3 slät;
- stålytan
- tre grillzoner
- stora stänkbeständiga inställningsknappar;
- överhettningsskydd.

TILLVALSUTRUSTNING (beställs separat):

- förhöjd bakkant
- öppet bänkstativ
- bänkstativ med skenor
- skåpluckor till bänkstativ;
- skåpluckor till redskapsförvaring;
- redskapsförvaring; knivhållare, redskapshållare, kryddhållare, kryddburrshållare;
- låda till bänkstativ;
- uppvärmbar botten till bänkstativ;
- sockel;
- sidopaneler;

Produktnummer	4343930
Produktnamn	Stekhäll med räfflad yta Metos Diamante D76/10TFTE1/3R bordsmodell
Mått (mm) (b * d * h)	1200 * 730 * 250
Vikt	150,000 KG
Kapacitet	
Tekniska data	400 V, 16,2 kW, 3NPE, 50/60 Hz