

## Stekhäll med krombelagd yta Metos Diamante D73/10TFTEC bordsmodell

Bordsmodellen av den elektriska grillen Metos Diamante 70 D73/10TFTEC har en slät, hårdpolerad kromad grilllyta. Grillen temperatur går att reglera inom 110...280 °C. Kontrollpanelen har en indikatorlampa som tänds när grillzonen är påslagen. Grilllytan är fastsvetsad mot stommen och infälld 40 mm, vilket ger större grilllyta och förhindrar ansamling av smuts mellan grillen och stommen. Grilllytan kan dessutom tiltas fram 10 mm för att låta fett att rinna till ett stort fettråg. Varje detalj i denna kraftiga, stilfulla och hygieniska restaurangspisserien 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
- slät
- hårdpolerad kromyta





- 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	4343948
Produktnamn	Stekhäll med krombelagd yta Metos Diamante D73/10TFTEC bordsmodell
Mått (mm) (b * d * h)	600 * 730 * 250
Vikt	61,000 KG
Kapacitet	
Tekniska data	400 V, 7,5 kW, 50/60 Hz