

Stekhäll med slät yta Metos Diamante D76/10TFTE bordsmodell

Bordsmodellen av den elektriska grillen Metos Diamante 70 D76/10TFTE har en slät stålyta. 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

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
- stålyta





- 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;
- uppvärmbär botten till bänkstativ;
- sockel;
- sidopaneler;

Produktnummer	4343960
Produktnamn	Stekhäll med slät yta Metos Diamante D76/10TFTE 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