

Pastakeitin Metos Diamante D72/10CPE yhdellä 28 litran altaalla

Jalustallinen Metos Diamante D72/10CPE -pastakeitin on varustettu yhdellä 28 litran altaalla, johon on saatavissa eri kokoisia keittokoreja pastan, riisin tai vihannesten keittämiseen. Laitteen lämpötila on säädettävissä 5-asentoisesta säätönupista. Ohjauspaneelissa on merkkivalo, joka syttyy laitettaessa pastakeitin päälle. Altaan vedentäyttö ja tyhjennys käy helposti säätönupista. Turvakytkin estää tyhjän altaan lämmittämisen. Pyöristetyt kulmat sekä 90° kääntyvä vastuselementti tekevät altaan puhdistuksen helpoksi. Laitteen runko, vedentäyttöhana ja vastuselementti on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.

Tukeva, tyylikäs ja hygieeninen Metos Diamante 70 -ravintolalaitesarja on suunniteltu jokaista yksityiskohtaa myöten tehokkaaksi ja toimivaksi ratkaisuksi aina esikäsitteystä itse ruoan valmistukseen, unohtamatta sen helppoa puhdistusta. Diamante 70 -sarjan laitteet ovat saatavissa pöytämällisenä tai omalla jalustalla, yksittäisinä tai useamman laitteen yhdistelmänä, pienestä keskikokoiseen tai suureen keittiöön. Laitteiden tasot ovat laserleikattuja, mikä takaa laitteiden yhdistämisen siistiksi yhteneväksi saarekkeeksi tai linjastoksi kovaa kulutusta vaativiin olosuhteisiin, kestäen katseet myös avokeittiössä.





- yksi 28 litran allas
- vedentäyttöhana
- termostaattiohjaus
- turvakytkin
- ylikuumentemissuoja
- suuri säädin on roiskeilta suojassa
- runko ja jalat ruostumatonta terästä
- säädettävä korkeus 840...900 mm
- jalustalla

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- keittokori GN1/3
- keittokoripaketti sis. 1xGN1/3 + 2xGN1/6 korit
- keittokoripaketti sis. 2xGN1/3 korit, pitkä sivu edessä
- keittokoripaketti sis. 2xGN1/3 korit, lyhyt sivu edessä
- altaan kansi, rst
- sokkeli
- sivupaneelit

Tuotenumero	4344108
Tuotteen nimi	Pastakeitin Metos Diamante D72/10CPE yhdellä 28 litran altaalla
Mitat (mm) (Leveys * Syvyys * Korkeus)	400 * 730 * 870
Paino	57,000 KG
Kapasiteetti	
Tekniset tiedot	400 V, 5,6 kW, 3NPE, 50/60 Hz KV: 3/4", Poisto: ø 1"