# Bain-marie Metos Diamante D72/10CBE with open cupboard



## Product information

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 4343890 |
| Productnaam | Bain-marie Metos Diamante D72/10CBE with open cupboard |
| Afmetingen | 400 × 730 × 870 mm |
| Gewicht | 47,000 kg |
| Technical information | 230 V, 1,8 kW, , 50/60 Hz Drain: ø 1/2" |

## Description

Avojalustallisessa Metos Diamante D72/10CBE -lämpöhauteessa on tila yhdelle GN1/1-150 -astialle. Lämpöhauteen täyttö käy helposti nappia painamalla, lämpötila on säädettävissä 30°C...90°C. Altaassa on ylivuotoputki ja viemäröinti tyhjennystä varten. Lämpövastukset ovat suojassa rei'itetyn pohjan alla.

Tukeva, tyylikäs ja hygieeninen Metos Diamante 70 -ravintolalaitesarja on suunniteltu jokaista yksityiskohtaa myöten tehokkaaksi ja toimivaksi ratkaisuksi aina esikäsittelystä itse ruoan valmistukseen, unohtamatta sen helppoa puhdistusta. Diamante 70 -sarjan laitteet ovat saatavissa pöytämallisena 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.

- avojalusta
- kapasiteetti 1xGN1/1-150
- suuret säätimet ovat roiskelta suojassa
- runko ja jalat ruostumatonta terästä
- säädettävä korkeus 840...900 mm
- ylikuumenemissuoja

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- GN-astiat
- jalustan ovi
- jalustan ovi varustetelineille
- varustetelineet; veitsiteline, välineteline, mausteteline, maustepurkkiteline
- vetolaatikko jalustaan
- johteikko jalustaan (6 johdetta)
- jalustan johteikon tuki
- lämpöpohja jalustaan
- sokkeli
- sivupaneelit