

Gili riebalų keptuvė Metos Diamante D7415/10FRE



Techniniai duomenys

Prekės kodas	
Produkto pavadinimas	Gili riebalų keptuvė Metos Diamante D7415/10FRE
Išmatavimai	mm

Produkto aprašymas

Stende elektromechaninis „Metos Diamante D7415 / 10FRE“

Keptuvėje yra dvi 15 litrų šalčio zonos

60 kg talpos baseinai. Nerūdijantis plienas
paruoštų keptuvių dydis yra 225x360x120 mm.

Galima nustatyti lengvai naudojamos keptuvės alyvos temperatūrą iki pageidaujamos temperatūros tarp 115... 185 ° C. Kai norima temperatūra yra pasiekta, geltona indikatoriaus lemputė užgesa. Saugus termostatas apsaugo nuo alyvos perkaitimas (230 ° C). Pagaminta iš nerūdijančio plieno pasipriešinimo elementai pasisuka 90 °, todėl baseiną lengva valyti. Baseinuose yra alyvos nutekėjimo čiupai.

Tvirtas, stilingas ir higieniškas restorano „Metos Diamante 70“ komplektas sukurtas taip, kad būtų efektyvus ir funkcionalus iki smulkmenų sprendimas visada yra nuo išankstinio apdorojimo iki paties maisto paruošimo, nepamirštant ją lengva valyti. Galimi „Diamante 70“ serijos prietaisai kaip stalas arba atskiras stendas, atskirai arba keliuose įrenginiuose



kartu, nuo mažos iki vidutinės ar didelės virtuvės. Įranga lygiai pjaustomi lazeriu, užtikrinant, kad įranga būtų tinkamai sujungta kaip suderinta sala ar linija sunkiųjų naudotojams sąlygomis, išsverdamas žvilgsnį net atviroje virtuvėje.

- talpa 120 kg
- du baseinai, riebalų kiekis 15 l / baseinas
- baseinuose - šaldčio zona ir burbuliavimo priemonė
- alyvos čiaupai
- termostato valdymas
- apsauginis termostatas
- Apsauga nuo perkaitimo
- dideli valdikliai yra atsparūs purslams
- nerūdijančio plieno rėmas ir kojos
- reguliuojamas aukštis 840 ... 900 mm
- ant stovo

Pristatymas apima:

- du kepimo krepšeliai 225x360x120 mm

PRIEDAI (užsakomi atskirai):

- kepimo krepšelis 290x125x120 mm
- aliejaus surinkimo konteineris
- cokolis
- šoninės plokštės