

## Ungnegrupp Metos Chef220/220/200/2908-400

Ungnegrupp med 2 st Chef 22 stekugnar och en Chef 20 jässkåp

på stativ Chef 2908. CHEF 22 STEKUGN

- ugnens cell, dörr och ytor i rostfritt stål
- temperaturreglering: +50-300°C
- separata reglering för uppe- och nede värmelementer
- ventil för fuktighets manuell eliminering
- två par lösbara gejder Extra utrustningar:
- stekstenar av täljsten CHEF 20 JÄSSKÅP
- ugn, dörr och ytor i rostfritt stål
- temperaturreglering +20-60°C
- timer 0-120 min eller kontinuerlig
- uppvärmningstid (35°C): 20 min
- fuktighet-% kan regleras
- bassängspåfyllning med vändkoppling
- kan installeras separat eller på varandra med Metos Chef 22, 24 och 5 ugnar Extra utrustning:
- gejder för fem 450x600 mm bakplåtar



## Ugngrupp Metos Chef220/220/200/2908-400

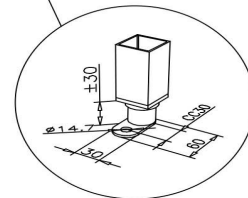
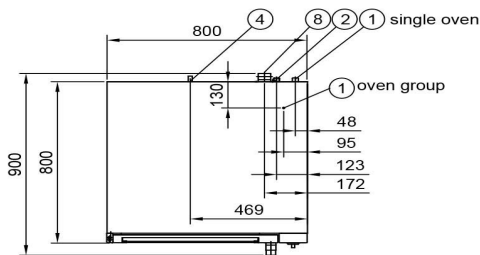
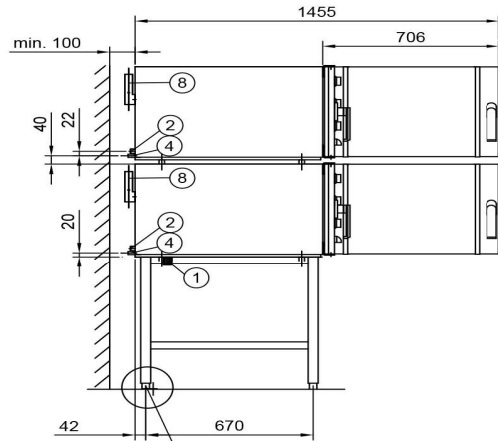
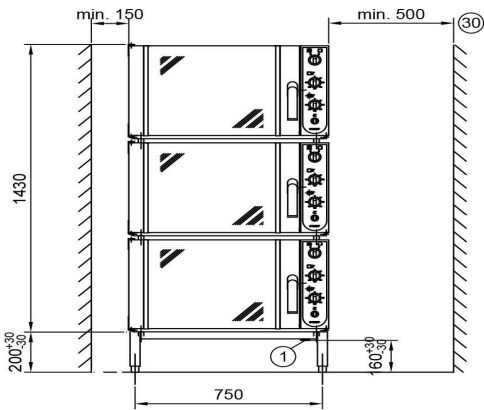
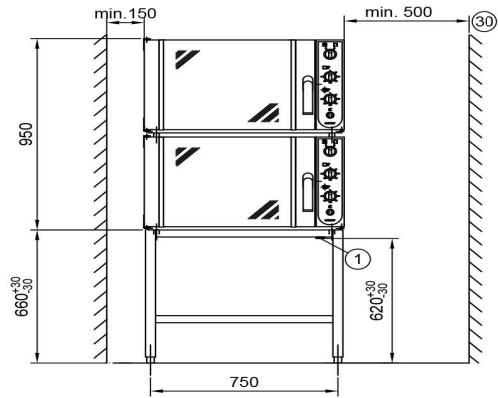
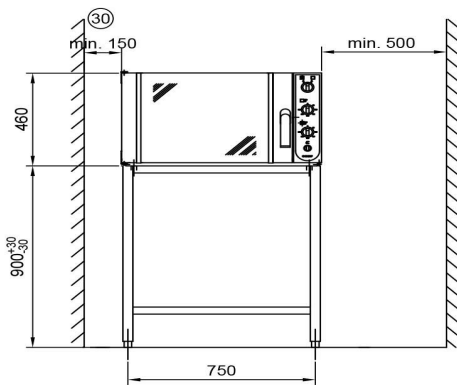
Produktkapasitet	2xuuni 1xGN2/1 + 4xGN2/1
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	1640
Paketvolym	1,582
Volymenhet	m <sup>3</sup>
Paketvolym	1,582 m <sup>3</sup>
Längd på förpackning	90
Bredd på förpackning	95
Höjd på förpackning	185
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	90x95x185 cm
Nettovikt	165
Nettovikt med ental	165 kg
Bruttovikt	192
Vikt inkl. emballage	192 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	10,3
Säkringsstorlek A	25
Spänning V	400
Antal fasor	3NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	20,5
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Flexibel
Kallvatten diameter	3/4"
Anslutningseffekt	Elektrisk
Råmaterial	rostfritt stål
Driftstyp	Elektromekanisk

## Ugngrupp Metos Chef220/220/200/2908-400

Dörrhängning	vänster
Rengöring	Handtvätt
Storlek GN	1xGN2/1 or 5xGN2/1
Temperatur enhet °C	50-300
Maxtemperatur °C	300
Anslutningseffekt kW	10,3
Insticksgivare	Nej
Handdusch	Nej
Avkalkning	Nej
Fuktgörare	Ja
Timer	Ja



**METOS CHEF 200 / 220 / 240**



- ② R 3/4", CHEF 200 / 240
- ④ R 3/8", CHEF 240
- ⑧ duct 30x50 mm