

Ungnsgrupp Metos Chef240/240/2928 -400V3N~

Ungnsgrupp med 2 st Chef 240 konvektionsugnar och stativ Chef 2928. CHEF 240 KONVEKTIONSUGN

- konvektionsugn helt av rostfritt stål
- lucka med stort dubbelglas
- temperaturreglering: +50...+300°C
- timer 0-120 min eller kontinuerlig
- kapacitet: 4 x GN1/1 eller 2 x GN2/1
- ventil för manuell fukteliminering
- manuell befuktningfunktion ger fukt enligt en fabriksinställd frekvens: frekvensen kan ändras av serviceman
- utrustad med avlopp som underlättar rengöring
- löstagbara gejdrar Extra utrustningar:
 - 3xGN2/1 gejdrer för Bake-Off bakning



Ungsgrupp Metos Chef240/240/2928 -400V3N~

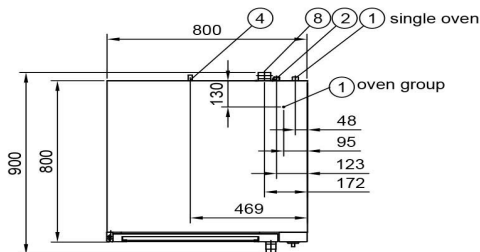
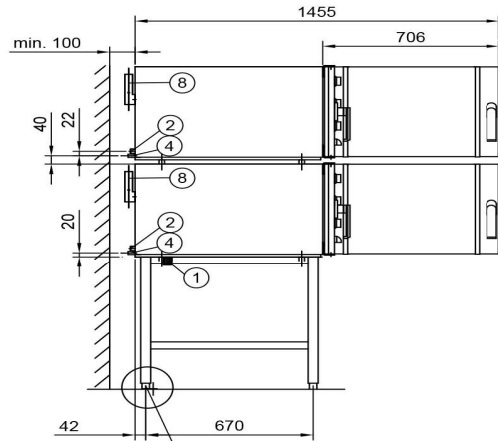
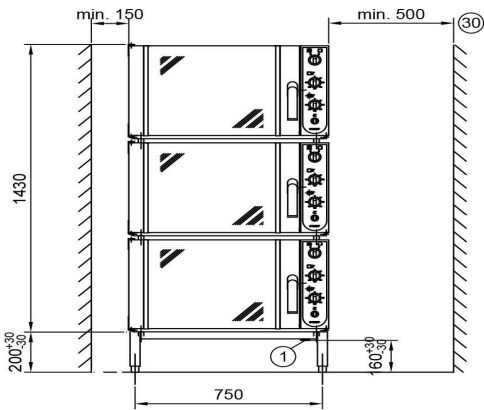
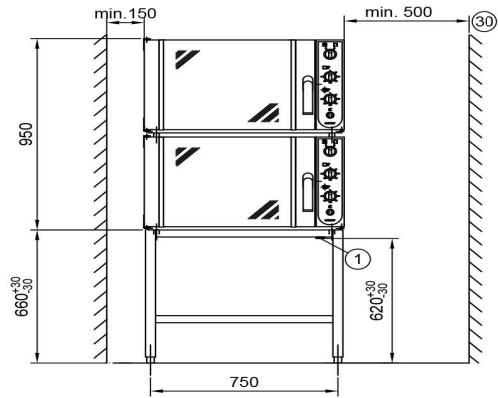
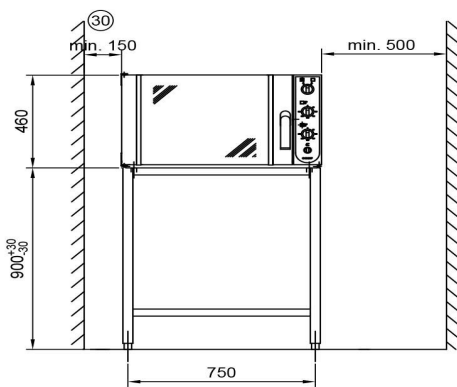
Produktkapasitet	2 ugnar, 2xGN2/1 / 4xGn1/1 var
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	1600
Paketvolym	1,539
Volymenthet	m ³
Paketvolym	1,539 m ³
Längd på förpackning	90
Bredd på förpackning	95
Höjd på förpackning	180
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	90x95x180 cm
Nettovikt	130
Nettovikt med ental	130 kg
Bruttovikt	148
Vikt inkl. emballage	148 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	15,1
Säkringsstorlek A	25
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	21,8
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Flexibel
Kallvatten diameter	3/4"
Avlopp, diameter	16
Anslutningseffekt	Elektrisk
Råmaterial	rostfritt stål

Ugnsgrupp Metos Chef240/240/2928 -400V3N~

Driftstyp	Elektromekanisk
Dörrhängning	vänster
Rengöring	Handtvätt
Storlek GN	4xGN1/1 or 2xGN2/1
Temperatur enhet °C	50-300
Maxtemperatur °C	300
Anslutningseffekt kW	15,1
Insticksgivare	Nej
Beskickningsvagn	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