

Ungsgrupp Metos

Chef240/240/200/2908 400

Ungsgrupp med 2 st Chef 24 konvektionsugnar 1 st Chef 20 jässkåp på stativ Chef 2908

CHEF 24 KONVEKTIONSUGN

- ugn, dörr och ytor av rostfritt stål
- temperaturreglering: +50-300°C
- timer 0-120 min eller kontinuerlig
- ventil för fuktighets manuell eliminering
- med avlopp
- manuell befuktningfunktion med kontinuerlig befuktningfunktion: fuktinghetsnivå kan förändras på fabrik

Extra utrustningar:

- 3xGN2/1 gejder för Bake-Off bakning

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 Extra utrustning:
- gejder för fem 450x600 mm bakplåtar



Ungsgrupp Metos Chef240/240/200/2908 400

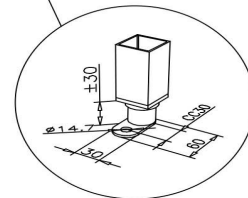
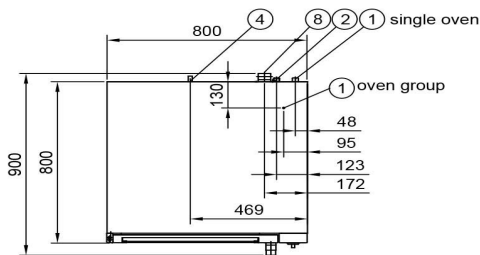
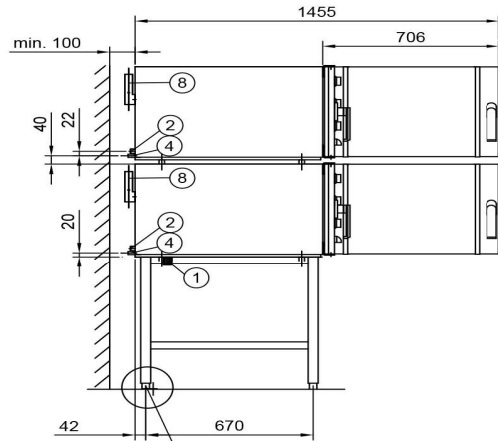
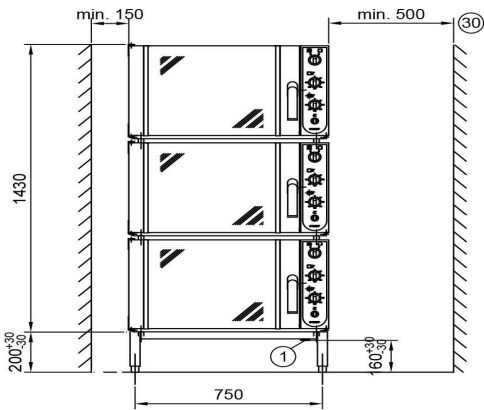
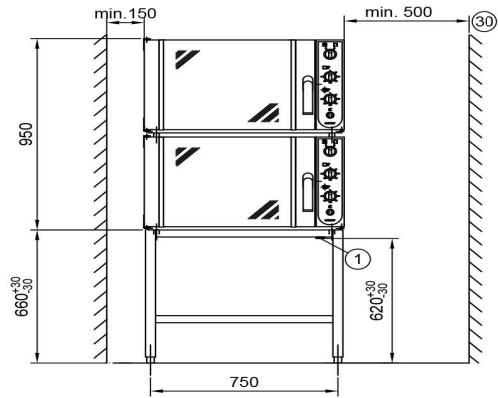
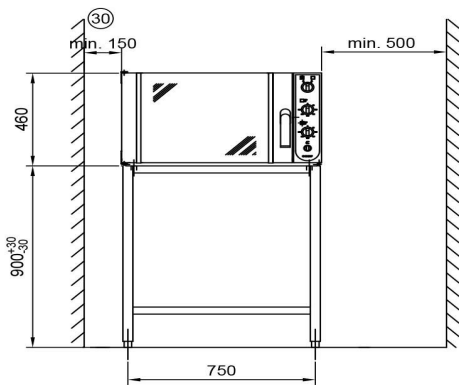
Produktkapacitet	2x uuni 2xGN2/1 + 4xGN2/1
Bredde mm	800
Dyp mm	800
Høyde mm	1620
Pakkevolum inkl. emballasje	1,539
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	1,539 m ³
Lengde på forpakning	90
Bredde på forpakning	95
Høyde på forpakning	180
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	90x95x180 cm
Netto vekt	185
Net weight with unit	185 kg
Bruttovekt	200
Vekt inkl. emballasje	200 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	15,8
Sikringsstørrelse A	25
Spenning V	400
Antall faser	3N
Frekvens Hz	50
Maks strømforbruk A	25
Beskyttelsesgrad (IP)	X3
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Kaldt vann diam.	3/4"
Avløp, diam.	16 mm
Strømtype	elektrisk
Råmateriale	rustfritt stål

Ugnsgrupp Metos Chef240/240/200/2908 400

Driftstype	Elektromekanisk
Hengselplassering	venstre
Rengjøring	Håndvask
Brettstørrelse mm	2xGN2/1 or 4xGN2/1
Maks temperatur °C	300
Tilkoblingseffekt kW	15,8
Geidervogn	Nei
Håndduj	Nei
Avkalkning	Nei
Luftfukter	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