

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

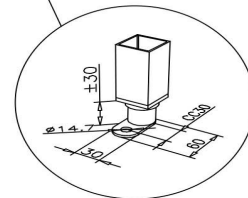
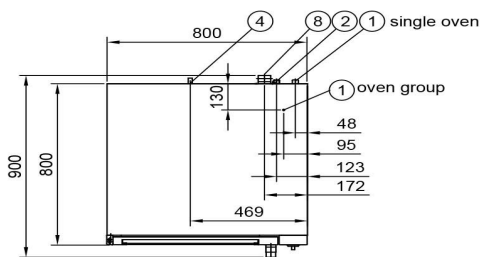
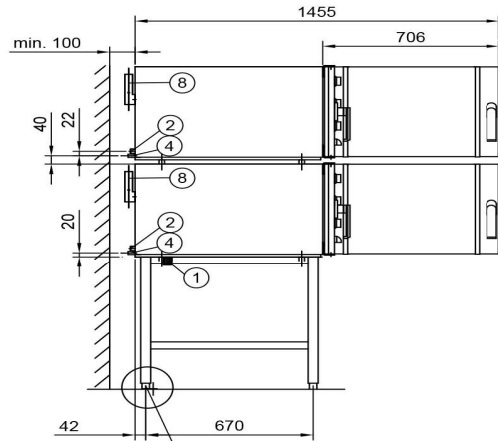
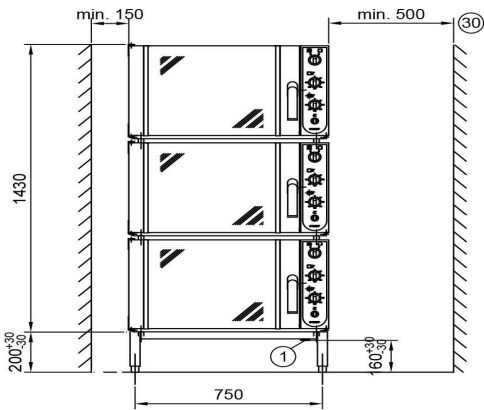
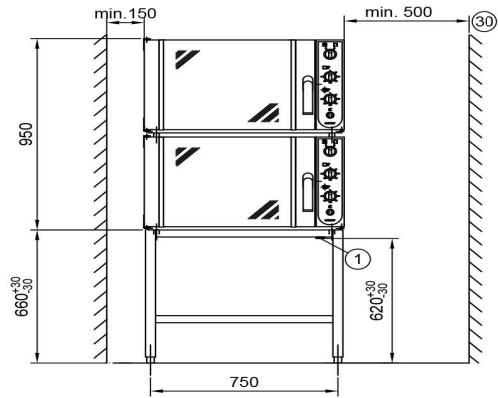
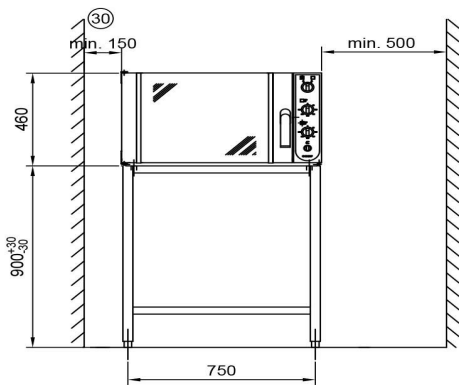
Produktkapasitet	2x uuni 2xGN2/1 + 4xGN2/1
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	1620
Paketvolym	1,539
Volymenhet	m ³
Paketvolym	1,539 m ³
Längd på förpackning	90
Bredd på förpackning	95
Höjd på förpackning	180
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	90x95x180 cm
Nettovikt	185
Nettovikt med ental	185 kg
Bruttovikt	200
Vikt inkl. emballage	200 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	15,8
Säkringsstorlek A	25
Spänning V	400
Antal fasor	3N
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	25
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Flexibel
Kallvatten diameter	3/4"
Avlopp, diameter	16 mm
Anslutningseffekt	Elektrisk
Råmaterial	rostfritt stål

Ugnsgrupp Metos Chef240/240/200/2908 400

Driftstyp	Elektromekanisk
Dörrhängning	vänster
Rengöring	Handtvätt
Brickstorlek mm	2xGN2/1 or 4xGN2/1
Maxtemperatur °C	300
Anslutningseffekt kW	15,8
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