

# Helhällspis med konvektionugn Metos Ardox S4/Chef 240 400V3N~

Helhällspis med fyra 3,5 kW kokzoner. Spisytan förkromad, konstruktion rostfritt stål

- steglös temperaturregulering
- förkromad spisytan reducerar värmeförlust
- släta spisytan är enkel att rengöra

Stativ med Metos Chef 240

-konvektionsugn:

- ugn, dörr och ytor av rostfritt stål
- kapacitet 4 x GN1/1 eller 2 x GN2/1
- temperaturregulering: +50-300°C
- timer 0-120 min eller kontinuerlig
- ventil för fuktighets manuell eliminering
- manuell befuktningfunktion med kontinuerlig befuktningfunktion: fuktinghetsnivå kan förändras på fabrik



## Helhällspis med konvektionugn Metos Ardox S4/Chef 240 400V3N~

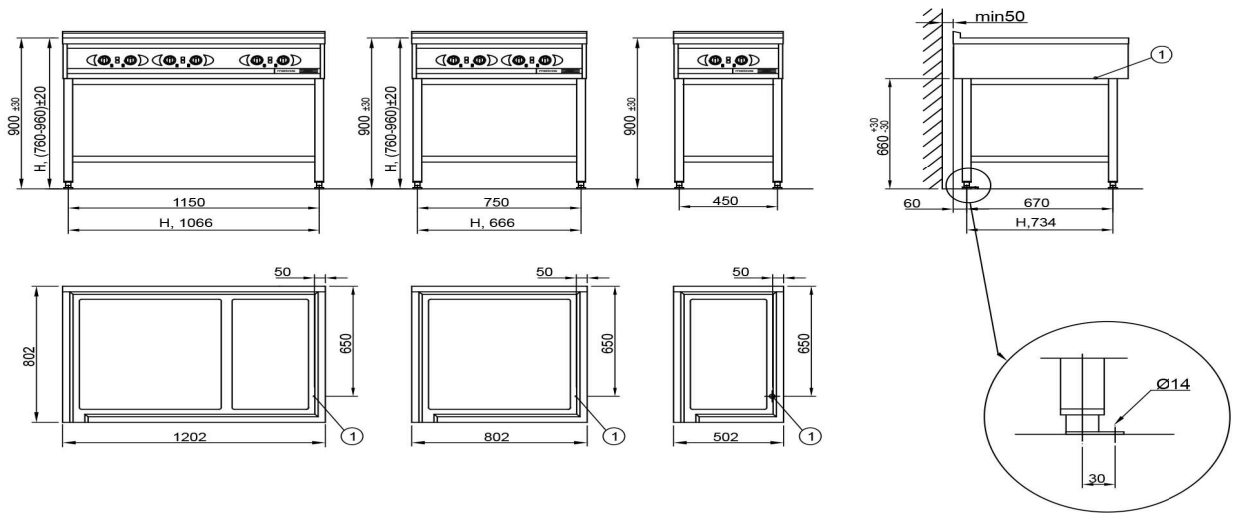
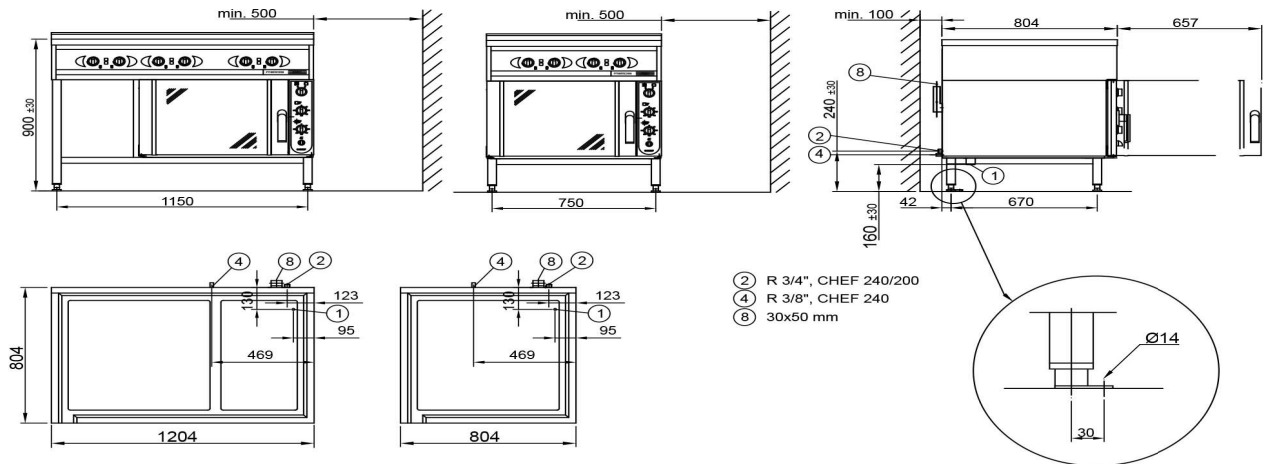
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	900
Paketvolym	0,81
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,81 m3
Längd på förpackning	90
Bredd på förpackning	90
Höjd på förpackning	100
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	90x90x100 cm
Nettovikt	153
Nettovikt med ental	153 kg
Bruttovikt	205
Vikt inkl. emballage	205 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	21,5
Säkringsstorlek A	50
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	41,5
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Flexibel
Anslutningspunkt höjd mm	200
Elektrisk anslutning	Consum 41A
Kallvatten diameter	R3/4"
Kallvatten, anslutningshöjd mm	260
Anslutningseffekt	Elektrisk

## Helhällspis med konvektionugn Metos Ardox S4/Chef 240 400V3N~

Råmaterial	rostfritt stål
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Temperatur enhet °C	50-300
Materialtyp ovansida	Krom
Cooking zone	4
Kokzon effekt kW	3,5
Anslutningseffekt kW	21,5
Material i stekhäll	Slät



**METOS ARDOX**



**METOS ARDOX TABLETOP**

