

## Helhällspis + ugn Metos Ardox S6/240 400V3N

Helhällspis med sex 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 + ugn Metos Ardox S6/240 400V3N

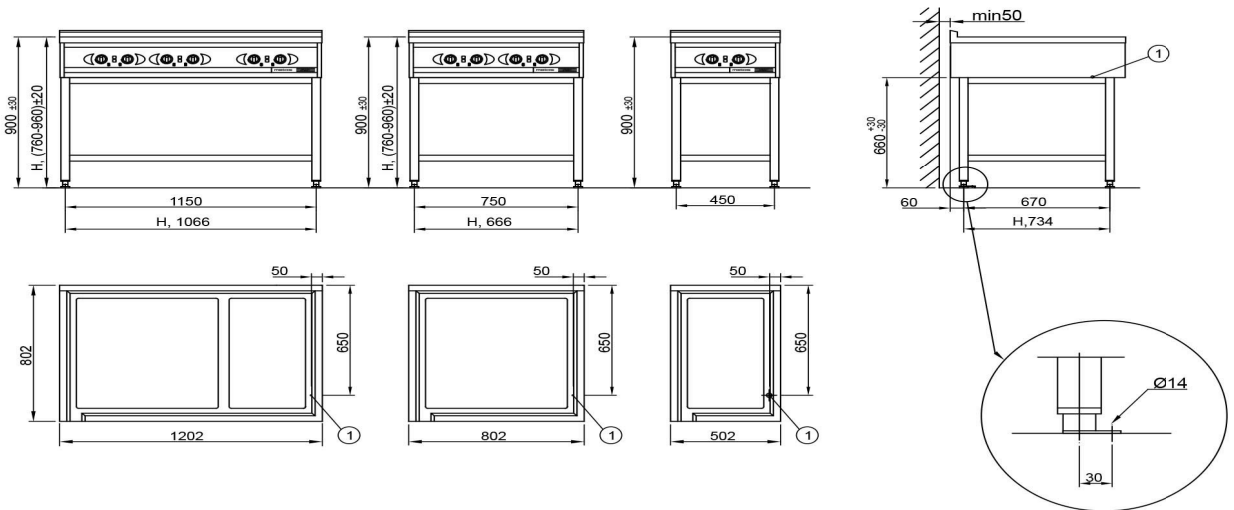
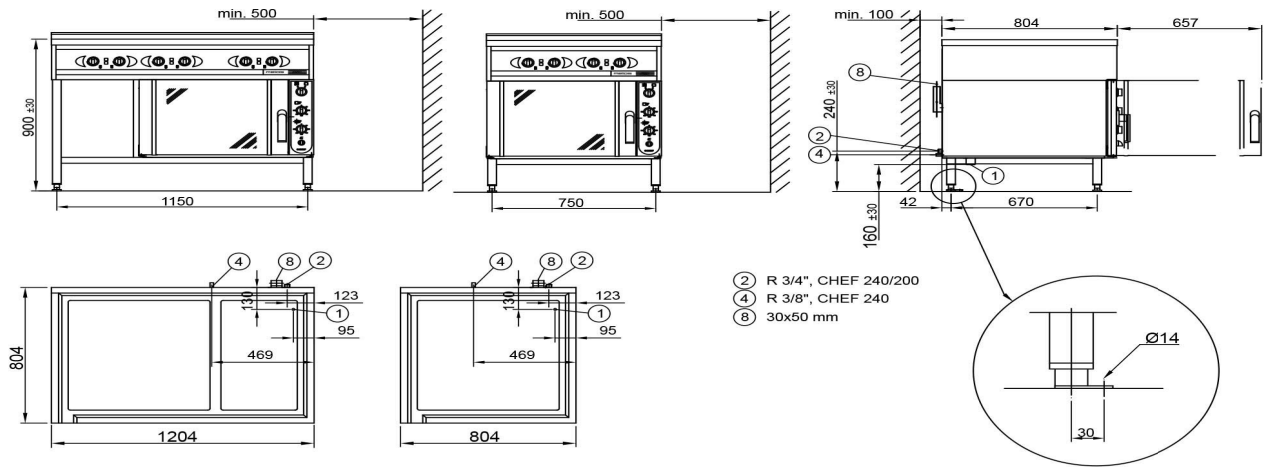
Produktkapasitet	6 kok zoner, ugn 2xGN2/1
Bredd mm	1200
Djup mm	800
Höjd mm	900
Paketvolym	1,17
Volymenhet	m3
Paketvolym	1,17 m3
Längd på förpackning	130
Bredd på förpackning	90
Höjd på förpackning	100
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	130x90x100 cm
Nettovikt	201
Nettovikt med ental	201 kg
Bruttovikt	273
Vikt inkl. emballage	273 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	28,5
Säkringsstorlek A	50
Spänning V	400/230
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	41,5
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Flexibel
Anslutningspunkt höjd mm	250
Elektrisk anslutning	Consum 41A
Kallvatten diameter	3/4"
Anslutningseffekt	Elektrisk

## Helhällspis + ugn Metos Ardox S6/240 400V3N

Råmaterial	rostfritt stål
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Temperatur enhet °C	50-300
Materialtyp ovansida	Krom
Cooking zone	6
Kokzon effekt kW	3,5
Anslutningseffekt kW	28,5
Material i stekhäll	Slät



**METOS ARDOX**



**METOS ARDOX TABLETOP**

