

Konvektionsugn Metos Chef 240 - 400V3N~

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:
- stativ för en, två eller tre staplade enheter
- 3xGN2/1 gejder för Bake-Off bakning



Konvektionsugn Metos Chef 240 - 400V3N~

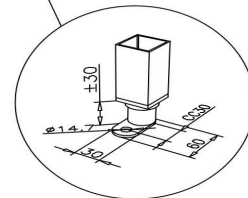
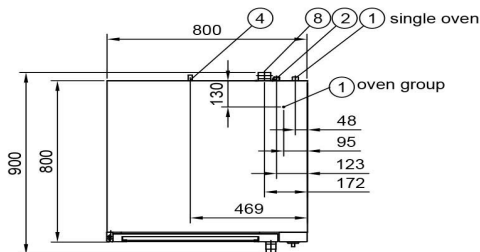
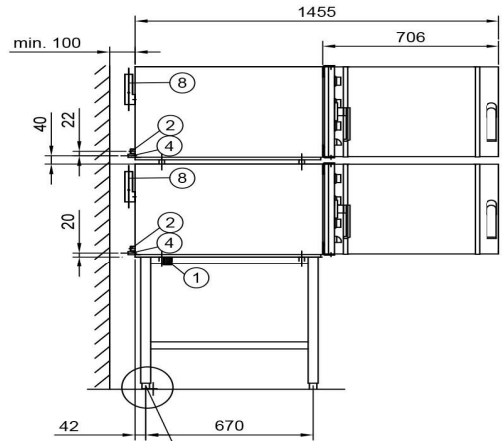
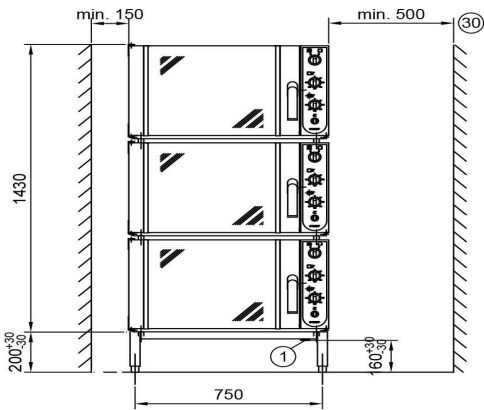
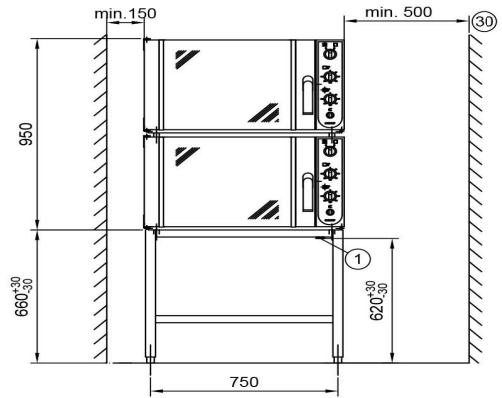
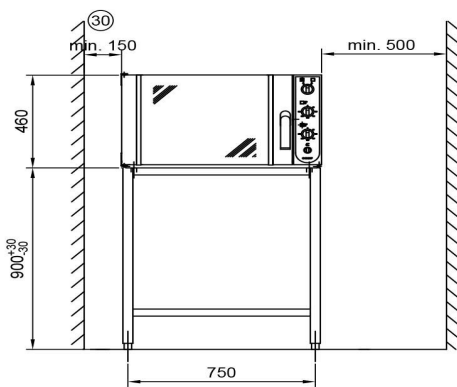
Produktkapacitet	2xGN2/1 eller 4xGN1/1
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	460
Paketvolym	0,53
Volymenthet	m ³
Paketvolym	0,53 m ³
Längd på förpackning	95
Bredd på förpackning	90
Höjd på förpackning	62
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	95x90x62 cm
Nettovikt	60
Nettovikt med ental	60 kg
Bruttovikt	75
Vikt inkl. emballage	75 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	7,6
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	10,9
Typ av anslutning	Flexibel
Anslutningspunkt höjd mm	250
Kallvatten diameter	R 3/4"
Kallvatten, anslutningshöjd mm	25
Avlopp, diameter	16
Anslutningseffekt	Elektrisk

Konvektionsugn Metos Chef 240 - 400V3N~

Råmaterial	rostfritt stål
Driftstyp	Elektromekanisk
Dörrhängning	vänster
Rengöring	Handtvätt
Storlek GN	4 GN1/1 2xGN2/1
Temperatur enhet °C	50-300
Maxtemperatur °C	300
Anslutningseffekt kW	7,6
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