

# Paistinuuni Metos Chef 220 400V3N~

Uunin kammio ja ulkovuoraukset ruostumatonta terästä, ovesa suuri kaksoislasi-ikkuna. Lämpötila-alue: +50-300°C

- erillinen säätö ylä- ja alalämmölle
- kapasiteetti 2 x GN1/1 tai 1 x GN2/1
- uunikammion manuaalinen kosteudenpoisto
- kaksi irrotettavaa johdeparia Lisävarusteet:
- vuolukiviarina



## Paistinuuni Metos Chef 220 400V3N~

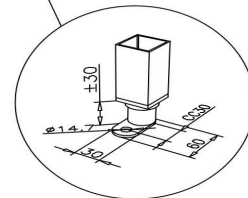
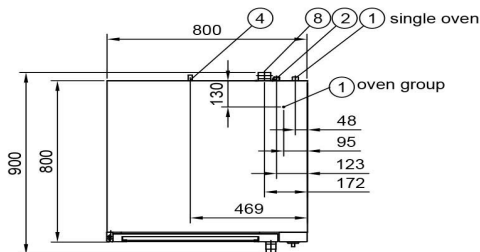
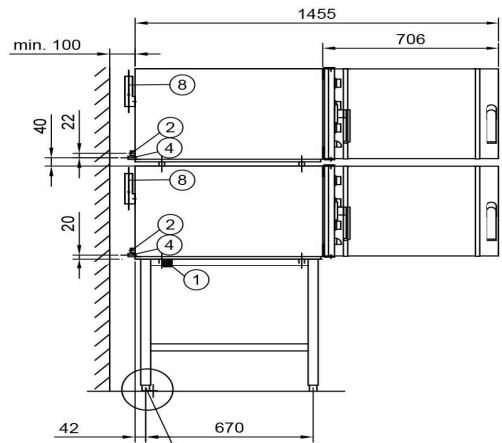
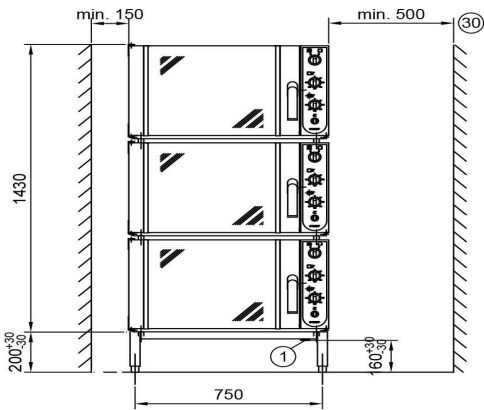
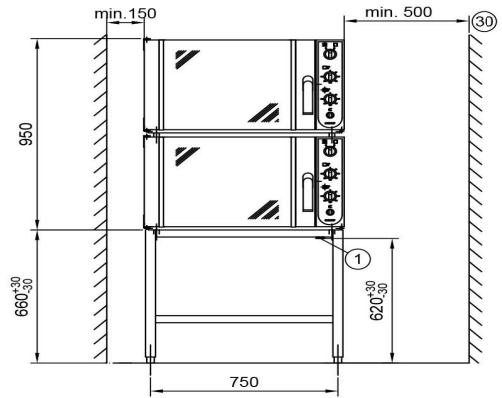
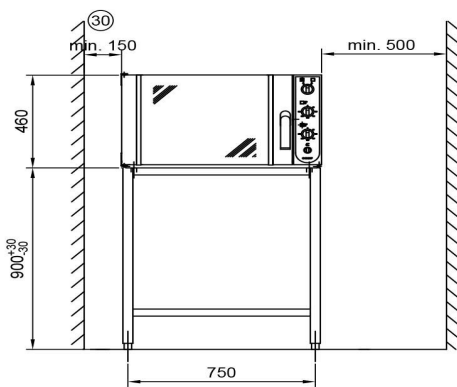
Tuotteen kapasiteetti	1xGN2/1 tai 2xGN1/1
Tuotteen leveys mm	800
Tuotteen syvyys mm	800
Tuotteen korkeus mm	460
Pakkauksen tilavuus	0,539
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	0,539 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	90
Pakkauksen syvyys	95
Pakkauksen korkeus	63
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	90x95x63 cm
Nettopaino	55
Nettopaino	55 kg
Bruttopaino	70
Pakkauksen paino	70 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	4,7
Sulakkeen koko A	16
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50
Käynnistysvirta A	10,3
IP-luokitus	X4
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä
Sähköliitännän korkeus mm	250
Käyttövoima	sähkö
Valmistusmateriaali	ruostumaton teräs
Ohjaustyyppi	elektromekaaninen

## Paistinuuni Metos Chef 220 400V3N~

Kätisyys	vasen
Puhdistus	käsin pesu
GN-koko	2 x GN1/1 or 1 x GN2/1
Lämpötila-alue °C	50-300
Maksimilämpö °C	300
Tehoalue kW	4,7
Lämpötila-anturi	Ei
Vaunutäyttö	Ei
Käsisuihku	Ei
Kalkinpoisto	Ei
Kostutus	Kyllä



**METOS CHEF 200 / 220 / 240**



- ② R 3/4", CHEF 200 / 240
- ④ R 3/8", CHEF 240
- ⑧ duct 30x50 mm