

Stekeovn Chef 220 Metos

Chef 220 400

Ugnens cell, dörr och ytor i rostfritt stål. Temperaturreglering:
+50-300°C

- separata reglering för uppe- och nede värmelementer
- ventil för fuktighets manuell eliminering
- två par lösbara gejder Extra utrustningar:
- stekstenar av täljsten



Stekeovn Chef 220 Metos Chef 220 400

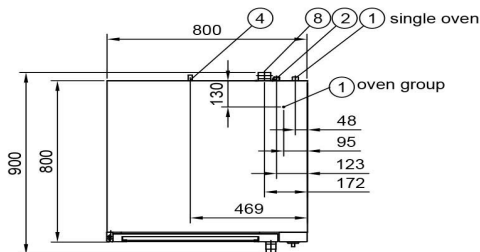
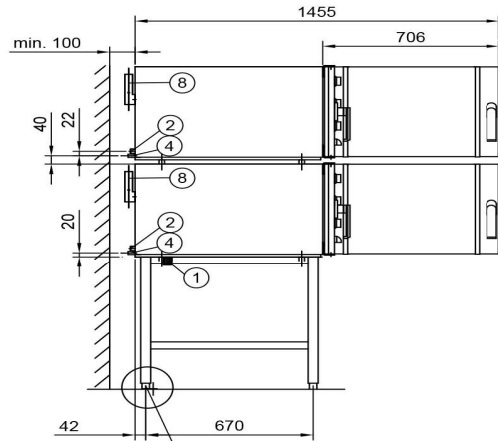
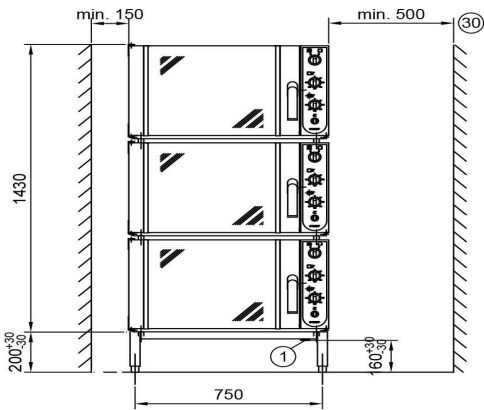
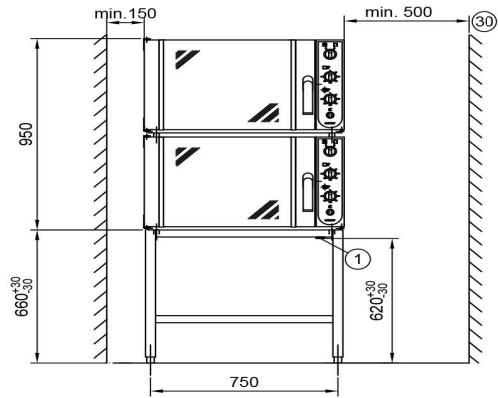
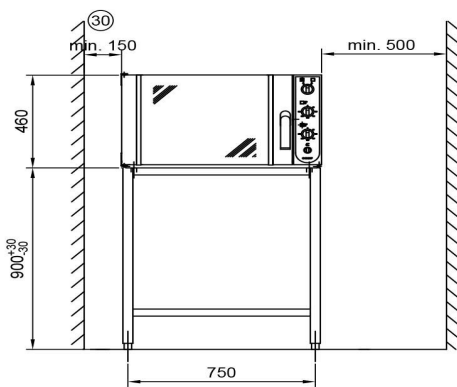
Produktkapacitet	1x GN2/1
Bredde mm	800
Dyp mm	800
Høyde mm	460
Pakkevolum inkl. emballasje	0,539
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,539 m3
Lengde på forpakning	90
Bredde på forpakning	95
Høyde på forpakning	63
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	90x95x63 cm
Netto vekt	55
Net weight with unit	55 kg
Bruttovekt	70
Vekt inkl. emballasje	70 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	4,7
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Maks strømforbruk A	10,3
Beskyttelsesgrad (IP)	X4
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Elektrisk tilkobl. høyde mm	250
Strømtype	elektrisk
Råmateriale	rustfritt stål
Driftstype	Elektromekanisk

Stekeovn Chef 220 Metos Chef 220 400

Hengselplassering	venstre
Rengjøring	Håndvask
GN størrelse	2 x GN1/1 or 1 x GN2/1
Temperatur enhet °C	50-300
Maks temperatur °C	300
Tilkoblingseffekt kW	4,7
Temperaturføler	Nei
Geidervogn	Nei
Hånddusj	Nei
Avkalkning	Nei
Luftfukter	Ja



METOS CHEF 200 / 220 / 240



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