

Ugnsgrupp Metos Chef220/220/2928-400V3N~

~

Ugnsgrupp med 2 st Chef 220 stekugnar och stativ Chef 2928.

CHEF 220 STEKUGN

- 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



Ungsgrupp Metos Chef220/220/2928-400V3N~ ~

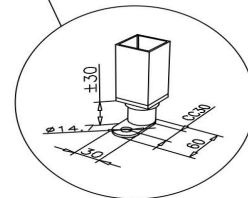
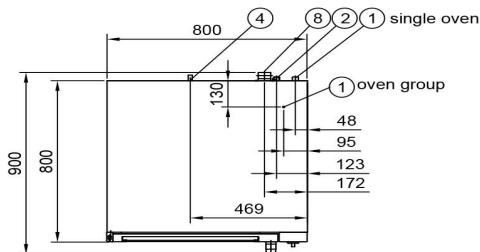
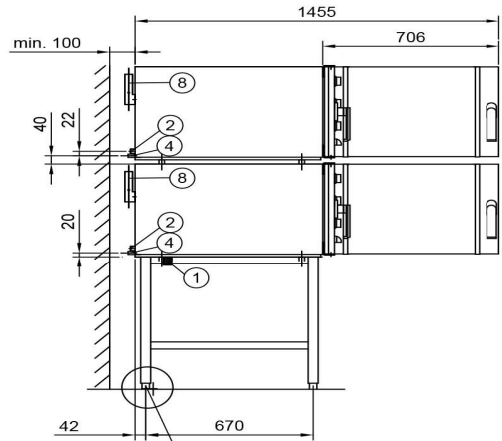
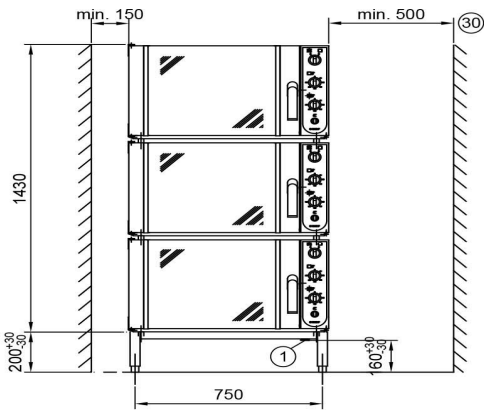
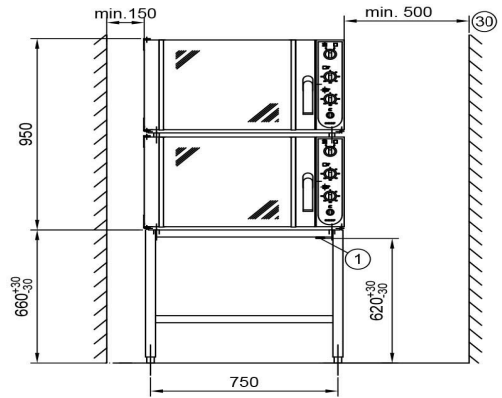
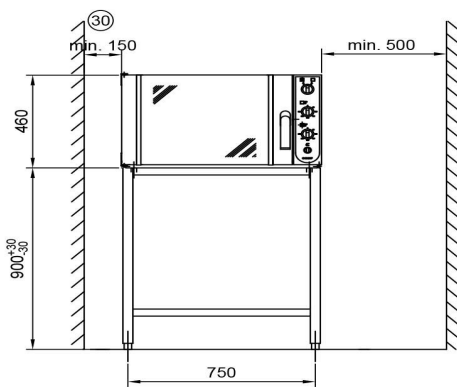
Produktkapasitet	2 uunia à 1xGN2/1 tai 2xGN1/1
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	1600
Paketvolym	1,539
Volymerhet	m ³
Paketvolym	1,539 m ³
Längd på förpackning	90
Bredd på förpackning	95
Höjd på förpackning	180
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	90x95x180 cm
Nettovikt	127
Nettovikt med ental	127 kg
Bruttovikt	142
Vikt inkl. emballage	142 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	9,4
Säkringsstorlek A	25
Spänning V	400/230
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	20
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Flexibel
Anslutningseffekt	Elektrisk
Råmaterial	rostfritt stål
Driftstyp	Elektromekanisk
Dörrhängning	vänster

Ungnsgrupp Metos Chef220/220/2928-400V3N~ ~

Rengöring	Handtvätt
Storlek GN	1xGN2/1 or 2xGN1/1
Temperatur enhet °C	50-300
Maxtemperatur °C	300
Anslutningseffekt kW	9,4
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