

Ungnsgrupp Metos

Chef220/220/220/2908-400

Ungnsgrupp med 3 st Chef 22 stekugnar och stativ Chef 2908.

CHEF 22 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 Chef220/220/220/2908-400

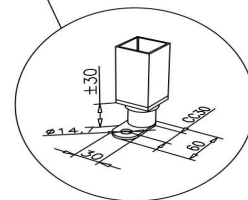
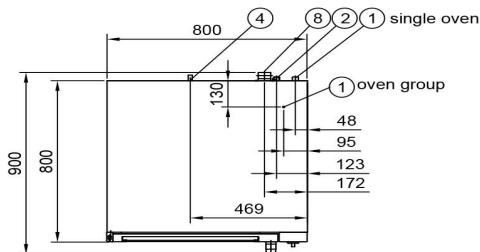
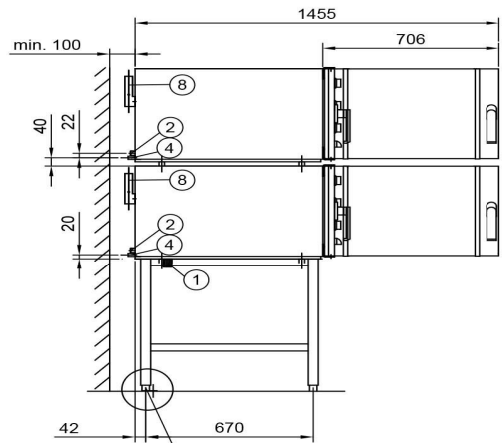
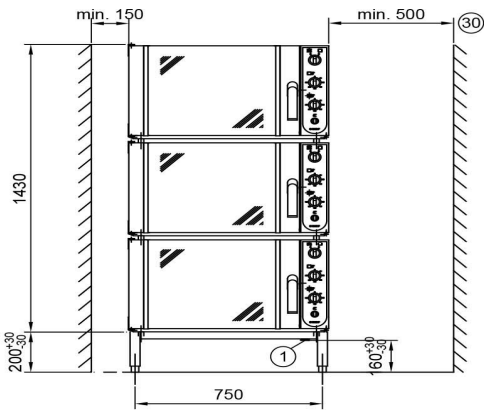
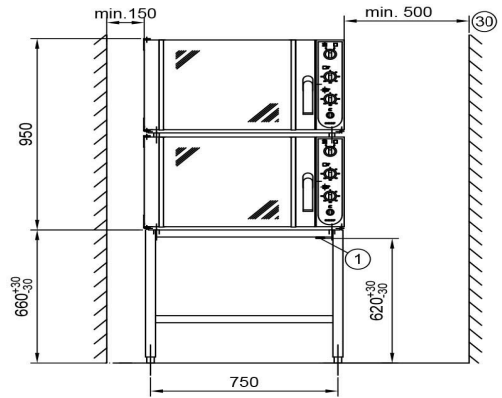
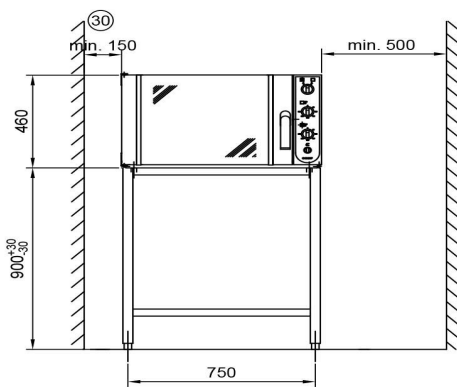
Produktkapasitet	3 x uuni à 1xGN2/1 tai 2xGN1/1
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	1640
Paketvolym	1,625
Volymenhet	m ³
Paketvolym	1,625 m ³
Längd på förpackning	90
Bredd på förpackning	95
Höjd på förpackning	190
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	90x95x190 cm
Nettovikt	175
Nettovikt med ental	175 kg
Bruttovikt	195
Vikt inkl. emballage	195 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	14,1
Säkringsstorlek A	20
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

Ugnsgrupp Metos Chef220/220/220/2908-400

Rengöring	Handtvätt
Temperatur enhet °C	50-300
Brickstorlek mm	1xGN2/1or 2xGN1/1
Maxtemperatur °C	300
Anslutningseffekt kW	14,1
Insticksgivare	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