

Konveksjonsovn Chef 240

Metos Chef 240 400V

Konveksjonsovn helt av rostfritt stål. Lucka med stort dubbelglas

- temperaturregulering: +50...+300°C
- timer 0-120 min eller kontinuerlig
- kapasitet: 4 x GN1/1 eller 2 x GN2/1
- ventil for manuell fukteliminering
- manuell befuktningssfunksjon ger fukt enligt en fabriksinställd frekvens: frekvensen kan ändras av serviceman
- utrustad med avlopp som underlättar rengöring
- löstagbara gejdor

Extra utrustningar:

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



Konveksjonsovn Chef 240 Metos Chef 240 400V

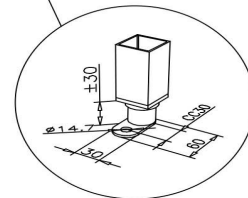
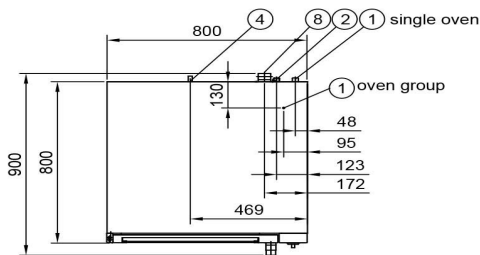
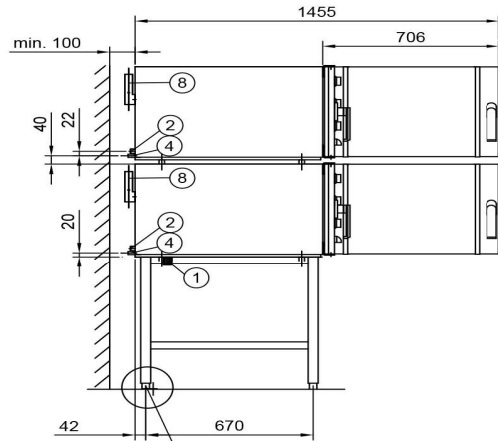
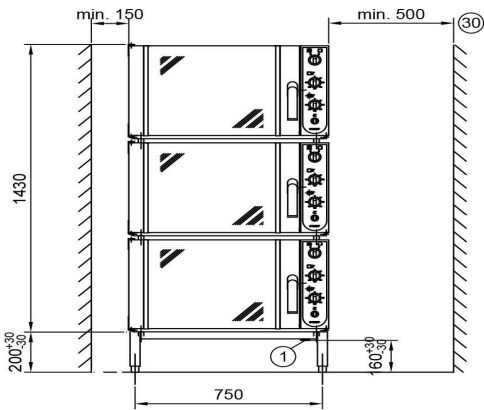
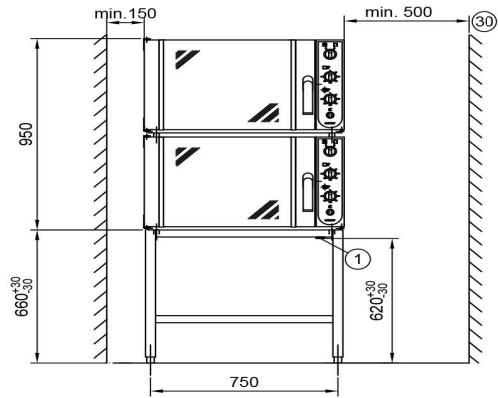
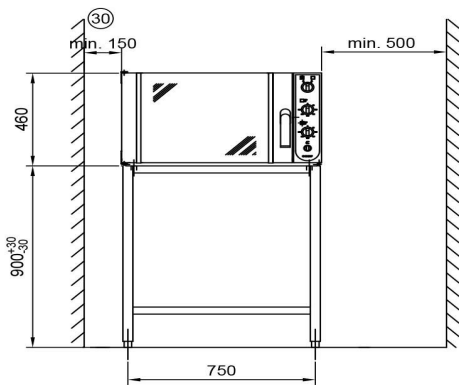
Produktkapacitet	2xGN2/1 eller 4xGN1/1
Bredde mm	800
Dyp mm	800
Høyde mm	460
Pakkevolum inkl. emballasje	0,53
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,53 m ³
Lengde på forpakning	95
Bredde på forpakning	90
Høyde på forpakning	62
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	95x90x62 cm
Netto vekt	60
Net weight with unit	60 kg
Bruttovekt	75
Vekt inkl. emballasje	75 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	7,6
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Maks strømforbruk A	10,9
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Elektrisk tilkobl. høyde mm	250
Kaldt vann diam.	R 3/4"
Kaldt vann, tilkoblingshøyde mm	25
Avløp, diam.	16
Strømtype	elektrisk

Konveksjonsovn Chef 240 Metos Chef 240 400V

Råmateriale	rustifritt stål
Driftstype	Elektromekanisk
Hengselplassering	venstre
Rengjøring	Håndvask
GN størrelse	4 GN1/1 2xGN2/1
Temperatur enhet °C	50-300
Maks temperatur °C	300
Tilkoblingseffekt kW	7,6
Temperaturføler	Nei
Geidervogn	Nei
Hånddusj	Nei
Avkalkning	Nei
Luftfukter	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