

Stekugn Metos Chef 220 - 400V3N~

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



Stekugn Metos Chef 220 - 400V3N~

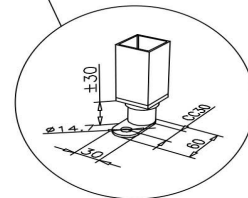
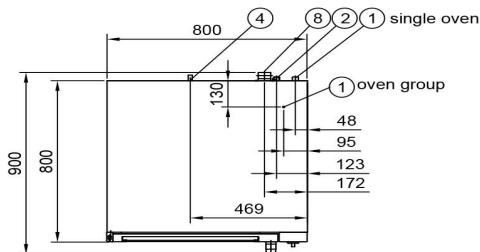
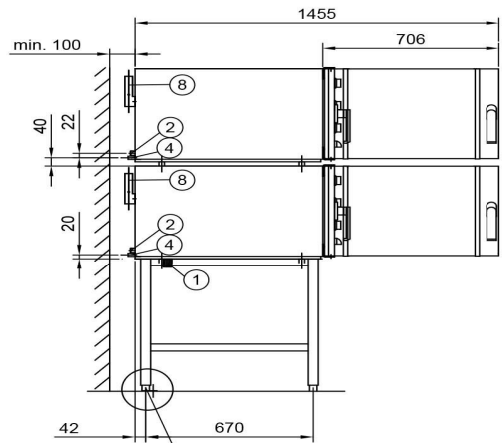
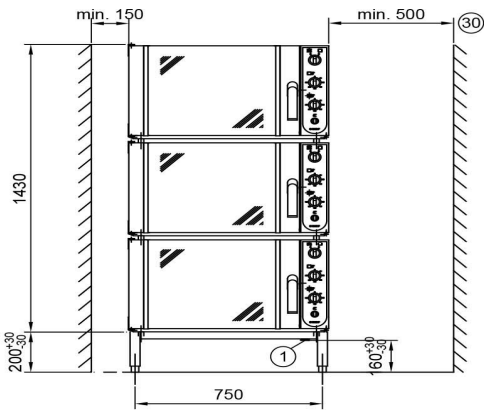
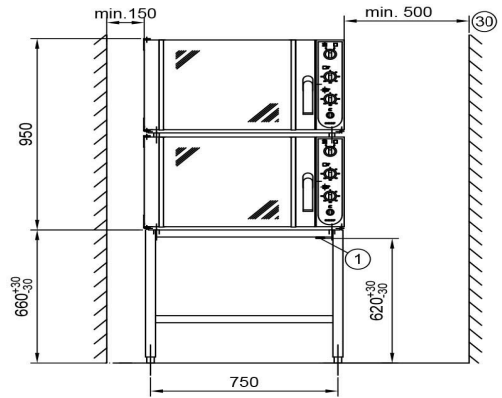
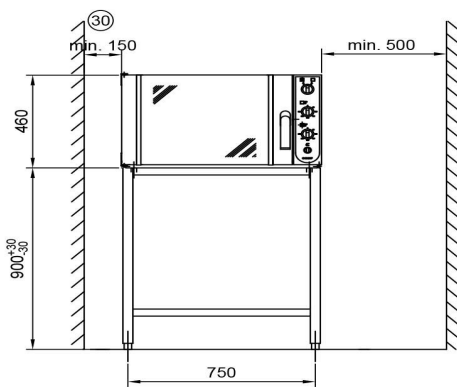
Produktkapasitet	1x GN2/1
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	460
Paketvolym	0,539
Volymenthet	m ³
Paketvolym	0,539 m ³
Längd på förpackning	90
Bredd på förpackning	95
Höjd på förpackning	63
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	90x95x63 cm
Nettovikt	55
Nettovikt med ental	55 kg
Bruttovikt	70
Vikt inkl. emballage	70 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	4,7
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasor	3NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	10,3
Kapslingsklass (IP)	X4
Typ av anslutning	Flexibel
Anslutningspunkt höjd mm	250
Anslutningseffekt	Elektrisk
Råmaterial	rostfritt stål
Driftstyp	Elektromekanisk

Stekugn Metos Chef 220 - 400V3N~

Dörrhängning	vänster
Rengöring	Handtvätt
Storlek GN	2 x GN1/1 or 1 x GN2/1
Temperatur enhet °C	50-300
Maxtemperatur °C	300
Anslutningseffekt kW	4,7
Insticksgivare	Nej
Beskickningsvagn	Nej
Handdusch	Nej
Avkalkning	Nej
Fuktgörare	Ja



METOS CHEF 200 / 220 / 240



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