

Ungsgrupp Metos

Chef240/240/2928 -400V3N~

Ungsgrupp med 2 st Chef 240 konvektionsugnar och stativ Chef 2928.

CHEF 240 KONVEKTIONSUGN

- konvektionsugn helt av rostfritt stål
- lucka med stort dubbelglas
- temperaturreglering: +50...+300°C
- timer 0-120 min eller kontinuerlig
- kapacitet: 4 x GN1/1 eller 2 x GN2/1
- ventil för manuell fukteliminering
- manuell befuktningfunktion ger fukt enligt en fabriksinställd frekvens: frekvensen kan ändras av serviceman
- utrustad med avlopp som underlättar rengöring
- löstagbara gejdrar

Extra utrustningar:

- 3xGN2/1 gejder för Bake-Off bakning



Ungsgrupp Metos Chef240/240/2928 -400V3N~

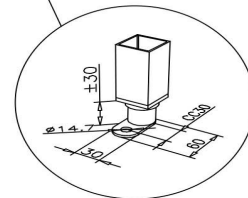
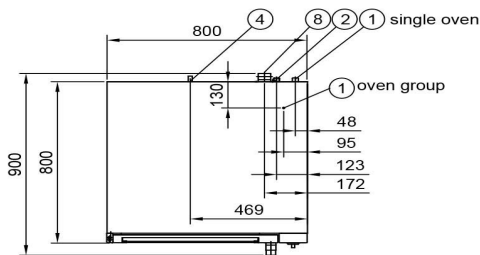
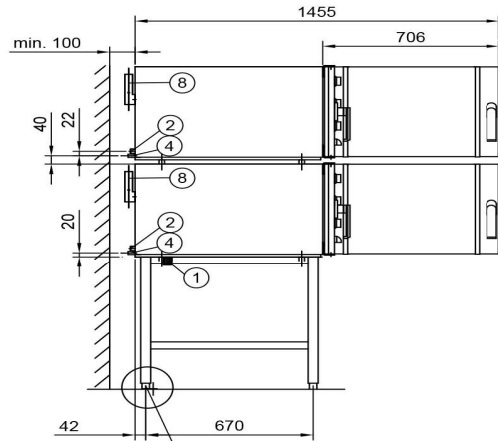
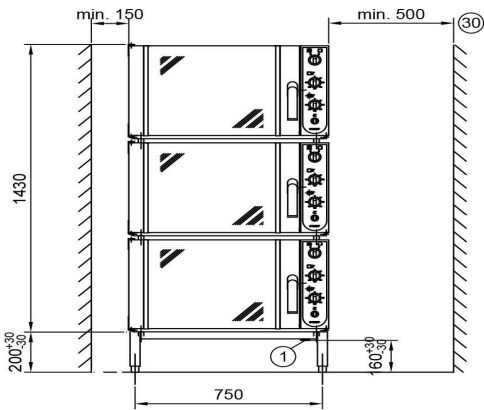
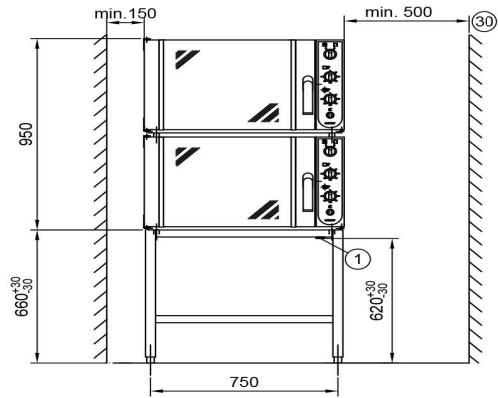
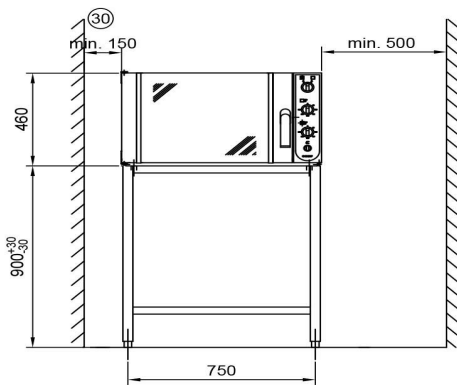
Produktkapacitet	2 ugnar, 2xGN2/1 / 4xGn1/1 var
Bredde mm	800
Dyp mm	800
Høyde mm	1600
Pakkevolum inkl. emballasje	1,539
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	1,539 m ³
Lengde på forpakning	90
Bredde på forpakning	95
Høyde på forpakning	180
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	90x95x180 cm
Netto vekt	130
Net weight with unit	130 kg
Bruttovekt	148
Vekt inkl. emballasje	148 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	15,1
Sikringsstørrelse A	25
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Maks strømforbruk A	21,8
Beskyttelsesgrad (IP)	X3
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Kaldt vann diam.	3/4"
Avløp, diam.	16
Strømtype	elektrisk
Råmateriale	rustfritt stål

Ugnsgrupp Metos Chef240/240/2928 -400V3N~

Driftstype	Elektromekanisk
Hengselplassering	venstre
Rengjøring	Håndvask
GN størrelse	4xGN1/1 or 2xGN2/1
Temperatur enhet °C	50-300
Maks temperatur °C	300
Tilkoblingseffekt kW	15,1
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