

Ugngrupp Metos

Chef220/220/200/2908-400

Ugngrupp med 2 st Chef 22 stekugnar och en Chef 20 jässkåp på 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

CHEF 20 JÄSSKÅP

- ugn, dörr och ytor i rostfritt stål
- temperaturreglering +20-60°C
- timer 0-120 min eller kontinuerlig
- uppvärmningstid (35°C): 20 min
- fuktighet-% kan regleras
- bassängspåfyllning med vändkoppling
- kan installeras separat eller på varandra med Metos Chef 22, 24 och 5 ugnar Extra utrustning:
- gejder för fem 450x600 mm bakplåtar



Ugngrupp Metos Chef220/220/200/2908-400

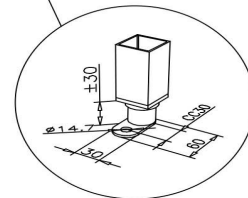
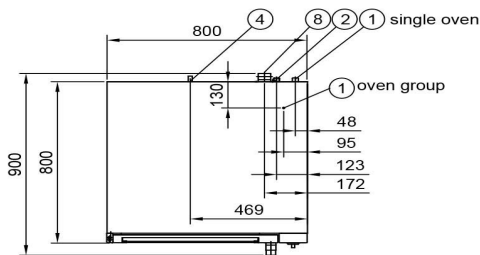
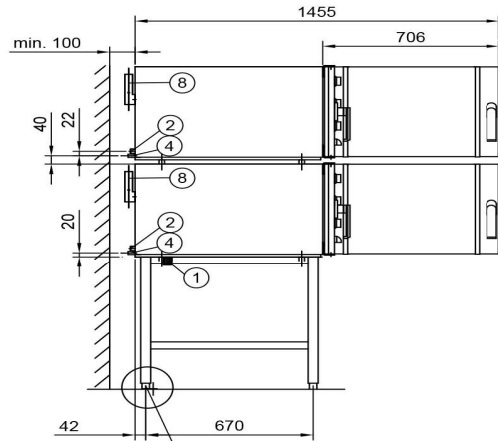
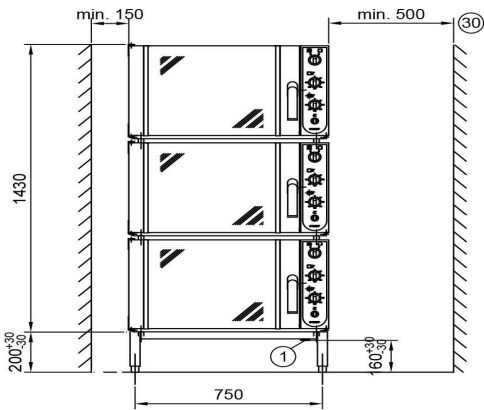
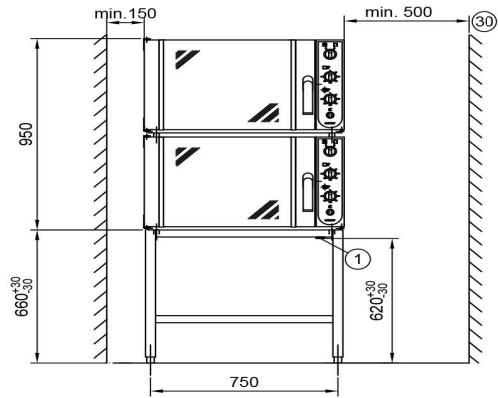
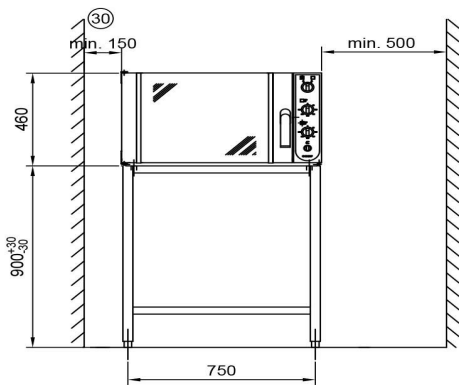
Produktkapacitet	2xuuni 1xGN2/1 + 4xGN2/1
Bredde mm	800
Dyp mm	800
Høyde mm	1640
Pakkevolum inkl. emballasje	1,582
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	1,582 m ³
Lengde på forpakning	90
Bredde på forpakning	95
Høyde på forpakning	185
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	90x95x185 cm
Netto vekt	165
Net weight with unit	165 kg
Bruttovekt	192
Vekt inkl. emballasje	192 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	10,3
Sikringsstørrelse A	25
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Maks strømforbruk A	20,5
Beskyttelsesgrad (IP)	X3
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Kaldt vann diam.	3/4"
Strømtype	elektrisk
Råmateriale	rustfritt stål
Driftstype	Elektromekanisk

Ugngrupp Metos Chef220/220/200/2908-400

Hengselplassering	venstre
Rengjøring	Håndvask
GN størrelse	1xGN2/1 or 5xGN2/1
Temperatur enhet °C	50-300
Maks temperatur °C	300
Tilkoblingseffekt kW	10,3
Temperaturføler	Nei
Håndduj	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