

Heveskap Chef 200 Metos

Chef 200

Ugn, dörr och ytor i rostfritt stål. Temperaturreglering +20-60°C

- timer 0-120 min eller kontinuerlig
 - uppvärmningstid (35°C): 20 min
 - fuktighetsnivån 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



Heveskap Chef 200 Metos Chef 200

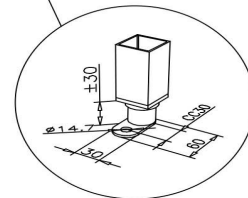
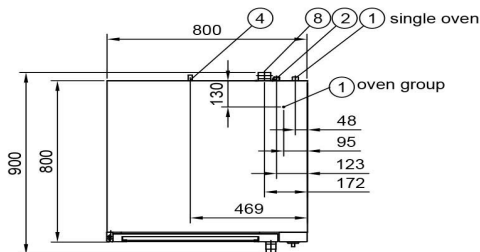
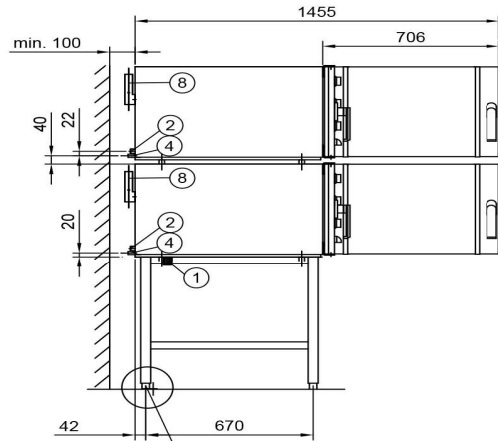
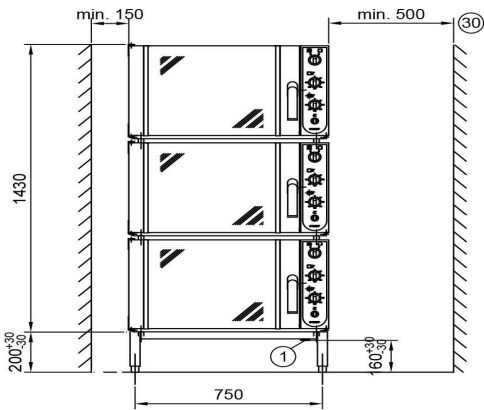
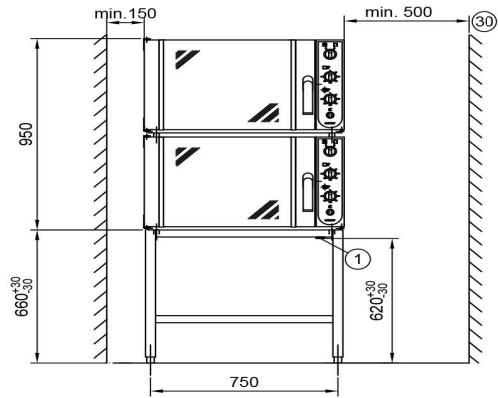
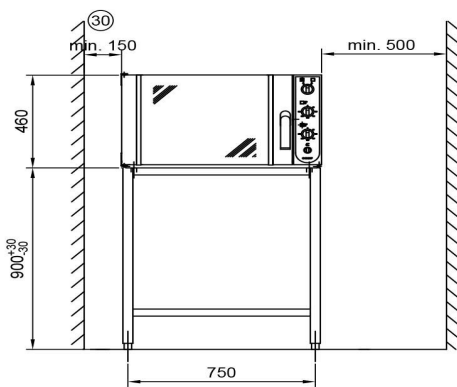
Produktkapacitet	4x GN2/1
Bredde mm	800
Dyp mm	800
Høyde mm	460
Pakkevolum inkl. emballasje	0,539
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,539 m3
Lengde på forpakning	90
Bredde på forpakning	95
Høyde på forpakning	63
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	90x95x63 cm
Netto vekt	47
Net weight with unit	47 kg
Bruttovekt	64
Vekt inkl. emballasje	64 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,8
Sikringsstørrelse A	10
Spenning V	230
Antall faser	1N
Frekvens Hz	50/60
Maks strømforbruk A	3,5
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt
Elektrisk tilkobl. høyde mm	250
Kaldt vann diam.	3/4"
Kaldt vann, tilkoblingshøyde mm	25
Strømtype	elektrisk
Råmateriale	rustfritt stål

Heveskap Chef 200 Metos Chef 200

Driftstype	Elektromekanisk
Hengselplassering	venstre
Rengjøring	Håndvask
GN størrelse	4xGN2/1 or 8xGN1/1
Temperatur enhet °C	20-60
Maks temperatur °C	60
Tilkoblingseffekt kW	0,8
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