

Jässkåp Metos Chef 200 - 230V1N~

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



Jässkåp Metos Chef 200 - 230V1N~

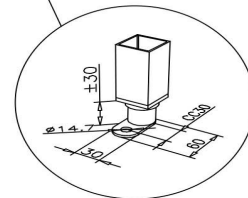
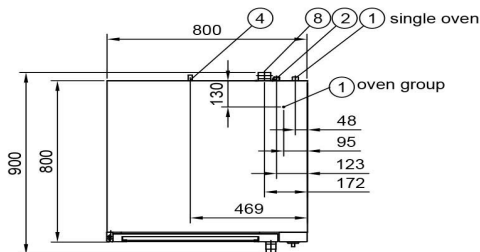
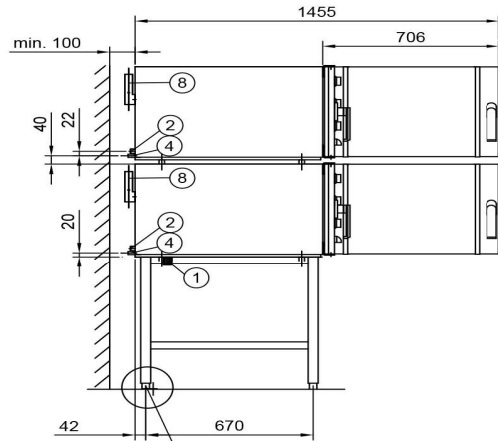
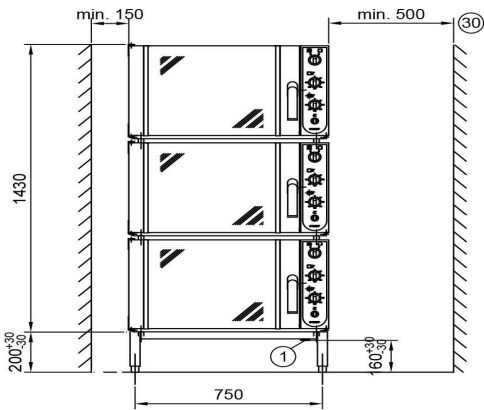
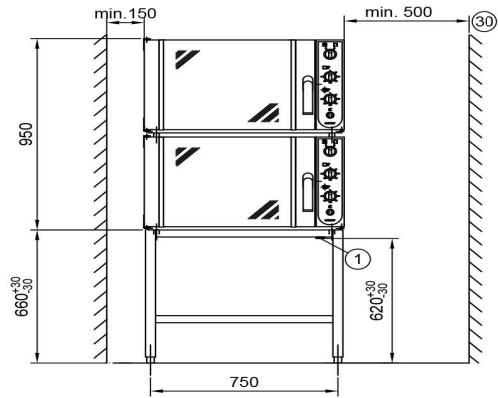
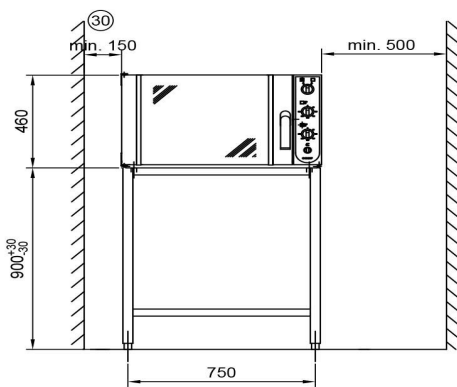
Produktkapasitet	4x GN2/1
Bredd mm	800
Djup mm	800
Höjd mm	460
Paketvolym	0,539
Volymenthet	m ³
Paketvolym	0,539 m ³
Längd på förpackning	90
Bredd på förpackning	95
Höjd på förpackning	63
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	90x95x63 cm
Nettovikt	47
Nettovikt med ental	47 kg
Bruttovikt	64
Vikt inkl. emballage	64 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,8
Säkringsstorlek A	10
Spänning V	230
Antal fasor	1N
Frekvens Hz	50/60
Max strömförbrukning A	3,5
Typ av anslutning	Stickkontakt
Anslutningspunkt höjd mm	250
Kallvatten diameter	3/4"
Kallvatten, anslutningshöjd mm	25
Anslutningseffekt	Elektrisk
Råmaterial	rostfritt stål

Jässkåp Metos Chef 200 - 230V1N~

Driftstyp	Elektromekanisk
Dörrhängning	vänster
Rengöring	Handtvätt
Storlek GN	4xGN2/1 or 8xGN1/1
Temperatur enhet °C	20-60
Maxtemperatur °C	60
Anslutningseffekt kW	0,8
Insticksgivare	Nej
Beskickningsvagn	Nej
Handdusch	Nej
Avkalkning	Nej
Fuktgörare	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