

Spis med konvektionugn

Metos Futura RP6/240

400V3N~

Kokplattor av gjutjärn, konstruktion rostfritt stål. Sex st 3 kW kokplattor, 300x300 mm

- plattorna är uppfällbara för enklare rengöring
- 7-steps temperaturregulering
- signallampa Stativ med Metos Chef 240 -konvektionsugn:
- ugn, dörr och ytor av rostfritt stål
- kapacitet 4 x GN1/1 eller 2 x GN2/1
- temperaturreglering: +50-300°C
- timer 0-120 min eller kontinuerlig
- ventil för fuktighets manuell eliminering
- manuell befuktningsfunktion med kontinuerlig befuktningsfunktion: fuktinghetsnivå kan förändras på fabrik



Spis med konvektionugn Metos Futura RP6/240 400V3N~

Produktkapasitet	2x GN2/1
Bredd mm	1200
Djup mm	800
Höjd mm	900
Paketvolym	1,17
Volymenhet	m3
Paketvolym	1,17 m3
Längd på förpackning	130
Bredd på förpackning	90
Höjd på förpackning	100
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	130x90x100 cm
Nettovikt	165
Nettovikt med ental	165 kg
Bruttovikt	220
Vikt inkl. emballage	220 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	25,6
Säkringsstorlek A	40
Spänning V	400/230
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	37
Kapslingsklass (IP)	X3
Typ av anslutning	Flexibel
Anslutningspunkt höjd mm	160
Elektrisk anslutning	Consum 38A
Kallvatten diameter	3/4"
Anslutningseffekt	Elektrisk

Spis med konvektionugn Metos Futura RP6/240 400V3N~

Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Materialtyp ovansida	Gjutjärn
Cooking zone	6
Kokzon mm	300x300
Kokzon effekt kW	3
Anslutningseffekt kW	25,6
Material i stekhäll	Slät

METOS RP

