

Konvektionsugn Metos Chef 40

- ugn, dörr och ytor av rostfritt stål
 - temperaturreglering: +50-300°C
 - timer 0-60 min eller kontinuerlig
 - ventil för fuktighets manuell eliminering
 - med avlopp
 - manuell befuktningsfunktion: fuktinghetsnivå kan förändras på fabrik
 - fyra lösbara gejderpar 5 x GN1/1
- Extra utrustningar:
- stativ för en, två eller tre enheter
 - 3xGN1/1 gejder för matlagning



Produktnummer	3751962
Produktnamn	Konvektionsugn Metos Chef 40
Mått (mm) (b * d * h)	800 * 700 * 540
Vikt	65,000 KG
Kapacitet	5 x GN1/1
Tekniska data	400 V, 16 A, 7,50 kW, 3NPE, 50 Hz KV: R 3/4", Avloppsanslutning: ø 16 mm