

Pizzaovn Metos Mora P22

Ovnene i Metos Mora P2-serien er svært kompakte og høyytelsesovner for liten plass, ovnsdybden er kun 750 mm og bredden er 1160 mm. Ovn er tilgjengelig med 2 kamre. Kapasitet 2 x 35 cm diameter pizzaer per gang/ 30 pizzaer per time/kammer.

Metos Mora Pizzaovner leveres komplette. Prisen inkluderer en base med hjul og to uttrekkbare hyller. På øverste hylle er det plass til to GN 1/9 containere. Ovnen er utstyrt med en programmerbar uketimer som gjør at ovnen kan varmes opp på forhånd. Alle modellene har også panser, med 100 mm avtrekkslufttilkobling.

Ovnene har en patentert Turbo-funksjon som automatisk øker effekten dersom temperaturen i ovnskammeret synker på grunn av mye bruk. På skandinavisk vis har Mora Pizza-ovner dører som åpner oppover og et høyt ovnsrom. Ovnskammene har lett utskiftbare LED-lys. Øvre og nedre temperaturer kan justeres separat. Maks. temperatur 400 °C.

- 2 kammer
- 30 pizzaer i timen
- kokeflatekapasitet/innvendig steinstørrelse 74x54 cm, keramikk
- stativ med hjul og 2 hyller
- programmerbar uketimer
- Turbostart/system
- med hette
- maksimal temperatur 400°C
- digital termostat
- ventilasjonsbehov: 100mm diam /80m³/time
- rustfritt stål foran, bak og sider galvanisert, tykt aluminisert ovnskammer



Pizzaovn Metos Mora P22

Produktkapacitet	4x35cm pizzor
Bredde mm	1160
Dyp mm	750
Høyde mm	1850
Pakkevolum inkl. emballasje	2,25
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	2,25 m ³
Lengde på forpakning	125
Bredde på forpakning	90
Høyde på forpakning	200
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	125x90x200 cm
Netto vekt	197
Net weight with unit	197 kg
Bruttovekt	230
Vekt inkl. emballasje	230 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	10,8
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Retning på dørhengsel	Oppbevaring
Maks temperatur °C	400
Timer	Ja