

## Pizzaugn Metos Mora P22

Metos Mora P2-seriens ugnar är mycket kompakta och högpresterande ugnar för ett litet utrymme, ugnens djup är endast 750 mm och bredden är 1160 mm. Ugn finns med 2 kammare. Kapacitet 2 x 35 cm diameter pizzor i gången/ 30 pizzor per timme/kammare.

Metos Mora Pizzaugnar levereras kompletta. I priset ingår en bas med hjul och två utdragbara hyllor. På den övre hyllan finns plats för två GN 1/9 behållare. Ugnen är utrustad med en programmerbar veckotimer som gör att ugnen kan värmas i förväg. Alla modeller har även huva, med 100 mm frånluftsanslutning.

Ugnarna har en patenterad Turbo-funktion som automatiskt ökar effekten om temperaturen i ugnskammaren sjunker på grund av hård användning. På skandinaviskt vis har Mora Pizzaugnar luckor som öppnas uppåt och en hög ugnskammare. Ugnskammarna har lätt utbytbara LED-lampor. Övre och nedre temperaturer kan justeras separat. Max. temperatur 400 °C.

- 2 kammare
- 30 pizzor per timme
- kokytas kapacitet / invändig stenstorlek 74x54 cm, keramik
- stativ med hjul och 2 hyllplan
- programmerbar veckotimer
- Turbo start/system
- med huva
- max temperatur 400 °C
- digital termostat
- ventilationsbehov: 100mm diam /80m3/timme
- rostfritt stål fram, bak och sidor galvaniserad, tjock aluminiserad ugnskammare



## Pizzaugn Metos Mora P22

Produktkapasitet	4x35cm pizzor
Bredd mm	1160
Djup mm	750
Höjd mm	1850
Paketvolym	2,25
Volymenhet	m3
Paketvolym	2,25 m3
Längd på förpackning	125
Bredd på förpackning	90
Höjd på förpackning	200
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	125x90x200 cm
Nettovikt	197
Nettovikt med ental	197 kg
Bruttovikt	230
Vikt inkl. emballage	230 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	10,8
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Riktning dörrhängning	Upp
Maxtemperatur °C	400
Timer	Ja