

Pizzaovn Metos Mora P43

Metos Mora P4 serieovnen er et effektivt valg for 40cm pizzaer, ovnsbredden er kun 1250 mm. Ovn er tilgjengelig med 3 kammer. Kapasitet 4 x 40cm diameter pizzaer per gang/60 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. Ovn er utstyrt med en programmerbar uketimer som gjør at ovnen kan varmes opp på forhånd. Alle modellene har også panser, med 100mm 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 åpnes oppover og en stabel ovnskammer. Ovnskammene har lett utskiftbare LED-lys. Øvre, foran og lavere temperaturer kan justeres separat. Maks. temperatur 400°C.

- 3 kammer
- 60 pizzaer per time/kammer
- kammerstørrelse 820x820 mm / innvendig steinstørrelse (2 stk) 414x820 mm, 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 P43

Produktkapacitet	12x40cm pizzor
Bredde mm	1250
Dyp mm	1020
Høyde mm	1870
Pakkevolum inkl. emballasje	3,119
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	3,119 m ³
Lengde på forpakning	135
Bredde på forpakning	110
Høyde på forpakning	210
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	135x110x210 cm
Netto vekt	510
Net weight with unit	510 kg
Bruttovekt	550
Vekt inkl. emballasje	550 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	28,8
Sikringsstørrelse A	45
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Retning på dørhengsel	Oppbevaring
Maks temperatur °C	400
Timer	Ja