

Pizzaovn Metos Mora

P62HT

Metos Mora P6-modellen tilbyr stor kapasitet for pizzaer med en diameter på 35 cm. Ovnene er tokammermodell. Kapasitet 6 x 35 cm diameter pizza per gang/ 80 pizzaer per time/kammer.

Metos Mora Pizzaovner leveres komplette. Prisen inkluderer en base med hjul og to uttrekkbare hyller.

På øverste hylle plass til to GN 1/9 containere. Ovnene er utstyrt med en programmerbar uketimer som lar deg starte forvarmingen på forhånd. Alle modellene har også hette, med 100 mm overskuddslufttilkobling.

Ovnene har en patentert Turbo-funksjon, som automatisk øker effekten dersom steketemperaturen i kammeret synker på grunn av mye bruk.

Mora Pizzaovner har luker som kan åpnes oppover og høyt ovnsrom. Ovnskammerne har lett utskiftbare LED-lys. Topp-, front- og nedre

temperatur kan justeres separat. HT-modellene er utstyrt med høykvalitets Biscotti Di Sorrento-bakesteiner. Ovnene når en

steketemperatur på opptil 500 °C, og er dermed ideell for å lage alle typer pizzaer.

- to dekk
- 80 pizzaer i timen
- bakekammerkapasitet 1065x740 mm/ innvendige steiner (3 stk) størrelse 353x740 mm, Biscotti Di Sorrento bakesteiner
- stativ med hjul og 2 hyller
- programmerbar uketimer
- Turbo start / system
- med hette
- maks varme 500 °C
- digital termostat
- ventilasjonsbehov: 100mm diam /80m³/time
- rustfritt stål foran, bak og sider galvanisert, tykt aluminisert kokekammer



Pizzaovn Metos Mora P62HT

Produktkapacitet	12x35cm pizzor
Bredde mm	1475
Dyp mm	920
Høyde mm	1850
Pakkevolum inkl. emballasje	3,255
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	3,255 m ³
Lengde på forpakning	155
Bredde på forpakning	105
Høyde på forpakning	200
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	155x105x200 cm
Netto vekt	360
Net weight with unit	360 kg
Bruttovekt	390
Vekt inkl. emballasje	390 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	22,8
Sikringsstørrelse A	32
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Retning på dørhengsel	Oppbevaring
Maks temperatur °C	500
Timer	Ja