

Pizzaugn Metos Mora P63

Metos Mora P6-seriens ugnar erbjuder en mycket stor kapacitet när du gör 35 cm pizzor. Ugn finns med 3 kammare. Kapacitet 6 x 35 cm diameter pizzor i gången/ 80 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, nedre och främre temperaturer kan justeras separat. Max. temperatur 400 °C.

- tre kammare
- 80 pizzor per timme/kammare
- kammarens storlek 1065x740 mm / invändig stenstorlek (3 st) 353x740 mm, keramisk-bakstenar
- 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 P63

Produktkapasitet	18x35cm pizzor
Bredd mm	1475
Djup mm	920
Höjd mm	1870
Paketvolym	3,255
Volymenhet	m3
Paketvolym	3,255 m3
Längd på förpackning	155
Bredd på förpackning	105
Höjd på förpackning	200
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	155x105x200 cm
Nettovikt	480
Nettovikt med ental	480 kg
Bruttovikt	520
Vikt inkl. emballage	520 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	34,2
Säkringsstorlek A	53
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Riktning dörrhängning	Upp
Maxtemperatur °C	400
Timer	Ja