

## Pizzaugn Metos Mora P72

Metos Mora P7-modeller har tillräckligt med utrymme och kraft för en hektisk pizzeria, systemmodell för P6-serien med ännu större ugnskammare. Ugn finns med 2 kammare. Kapacitet 6 x 40 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, främre och nedre temperaturer kan justeras separat. Max. temperatur 400 °C.

- två kammare
- 80 pizzor per timme/ kammare
- kammarensstorlek 1240x820 mm / invändig stenstorlek (3 st)414x820 mm, 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 P72

Produktkapasitet	12x40cm pizzor
Bredd mm	1680
Djup mm	1020
Höjd mm	1850
Paketvolym	3,946
Volymenhet	m <sup>3</sup>
Paketvolym	3,946 m <sup>3</sup>
Längd på förpackning	175
Bredd på förpackning	110
Höjd på förpackning	205
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	175x110x205 cm
Nettovikt	415
Nettovikt med ental	415 kg
Bruttovikt	450
Vikt inkl. emballage	450 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	26,4
Säkringsstorlek A	45
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Riktning dörrhängning	Upp
Maxtemperatur °C	400
Timer	Ja