

Pizzauuni Metos Valido EVO 435A DG yhdellä kammiolla ja ylöspäinaukeavalla luukulla

Metos Valido EVO -pizzauunien tehokas lämmöntuotto, tarkka digitaalinen ohjaus ja helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet tekevät niistä ihanteellisen työkalun vaativaan pizzanpaistoon. Mallissa Valido 435A DG on yksi uunikammio ja ylöspäin aukeava luukku. Kammio on mitoitettu siten, että se sopii mahdollisimman hyvin 35 cm pizzoille. Erinomaisesti lämpöä varaavan arinan ja tarkkaan suunnitellun ilmankierron ansiosta maukkaat pizzat, leivät ja muut keittiön uunituotteet paistuvat hallitusti oikeassa lämpötilassa. Kosteudenpoistohormin aukkoa voidaan säätää ja saada näin kullekin tuotteelle ja tuotantorytmille optimaaliset paisto-olosuhteet. Uunin ylä- ja alalämpötiloja voidaan säätää erikseen 5% välein aina nollassa sataan prosenttiin. Uunin maksimilämpötila on 400°C. Luukku aukeaa kevyesti kookkaan, lähes koko luukun mittaisen kahvan avulla. Paistamisen seuranta on helppoa lämpötilanäytön ja paistokellon avulla. Uunissa on myös käynnistysajastin. Uunikammio on valaistu suojalasin takana olevalla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasi-ikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosat ovat ruostumatonta terästä.



- yksikammioinen pizzauuni
- ylöspäin aukeava luukku (yläsaranoitu)
- kammion koko 759 x 738 x 140 mm (suuaukon korkeus 100 mm)
- uunikammio mitoitettu neljälle 35 cm pizzalle (32 pizzaa / h)
- toimitetaan ilman jalustaa
- suurikokoinen, digitaalinen lämpötilanäyttö
- digitaalinen ohjaus, jossa seuraavat toiminnot:
käynnistysajastin, jäljellä olevan

paistoajan näyttö, puhdistusohjelma ja energiansäästötila

- lämpötilasäätö max. 400°C
- erillinen säätö kammion ylä- ja alalämmölle digitaalisen ohjauksen kautta (20 asentoa, 5% välein)
- säädettävä savunpoisto, ulkoinen poistoputki sisältyy toimitukseen
- sisävalo
- ohjauspaneelin jäähdytys
- paistoarina on tehty hyvin lämpöä varaavasta kivistä, paksuus 19 mm
- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys
- etuosa ja luukku ruostumatonta terästä
- ulkovuorauksena polttomaalattu teräslevy

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- korkeussäädettävä jalusta paistoajan näyttö, puhdistusohjelma ja energiansäästötila
- lämpötilasäätö max. 400°C
- erillinen säätö kammion ylä- ja alalämmölle digitaalisen ohjauksen kautta (20 asentoa, 5% välein)
- säädettävä savunpoisto, ulkoinen poistoputki sisältyy toimitukseen
- sisävalo
- ohjauspaneelin jäähdytys
- paistoarina on tehty hyvin lämpöä varaavasta kivistä, paksuus 19 mm
- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys
- etuosa ja luukku ruostumatonta terästä
- ulkovuorauksena polttomaalattu teräslevy

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- korkeussäädettävä jalusta

Pizzauuni Metos Valido EVO 435A DG yhdellä kammiolla ja ylöspäinaukeavalla luukulla

Tuotteen kapasiteetti	4 x 35 cm pizza
Tuotteen leveys mm	1083
Tuotteen syvyys mm	1165
Tuotteen korkeus mm	390
Pakkauksen tilavuus	0,788
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,788 m ³
Pakkauksen leveys	128
Pakkauksen syvyys	110
Pakkauksen korkeus	56
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	128x110x56 cm
Nettopaino	155
Nettopaino	155 kg
Bruttopaino	175
Pakkauksen paino	175 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	7,1
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50