

Pizzauuni Metos Valido EVO 935A DG yhdellä kammiolla ja ylöspäinaukeavalla luukulla

Metos Valido EVO -pizzauunien tehokas lämmöntuotto, tarkka digitaalinen ohjaus ja helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet tekevät niistä ihanteellisen työkalun vaativaan pizzerianpaistoon. Mallissa Valido 935A DG on yksi uunikammio ja ylöspäin aukeava luukku. Kammio on mitoitettu siten, että se sopii mahdollisimman hyvin 35 cm pizzoille. Kertatäytös on peräti yhdeksän pizzaa. Kammion muoto (1136 x 1088 mm) ja leveä luukku mahdollistavat vaivattoman pizzojen lisäämiseen ja pois ottamisen ja arinan koko soveltuu hyvin myös kookkaimmille 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 paistolosuhteet. Uunin ylä- ja alalämpötiloja voidaan säätää erikseen 5% välein aina nolasta 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 suoja-alasina takana olevalla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosa ovat ruostumatonta terästä.

- yksikammioinen pizzauuni
- ylöspäin aukeava luukku (yläsaranoitu)
- kammion koko 1136 x 1088 x 140 mm (suuaukon korkeus 100 mm)
- uunikammio



mitoitettu yhdeksälle 35 cm pizzalle (72 pizzata/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 mitoitettu yhdeksälle 35 cm pizzalle (72 pizzata/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

Pizzauuni Metos Valido EVO 935A DG yhdellä kammiolla ja ylöspäinaukeavalla luukulla

Tuotteen kapasiteetti	9 x 35 cm pizza
Tuotteen leveys mm	1460
Tuotteen syvyys mm	1515
Tuotteen korkeus mm	390
Pakkauksen tilavuus	1,219
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	1,219 m ³
Pakkauksen leveys	167
Pakkauksen syvyys	146
Pakkauksen korkeus	50
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	167x146x50 cm
Nettopaino	250
Nettopaino	250 kg
Bruttopaino	281
Pakkauksen paino	281 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	17,5
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50