

Pizzaugn Metos Valido EVO 935A DG med en kammare, dörren öppnas uppåt

Metos Valido EVO-pizzaugnarernas effektiva värmeproduktion, exakta digital kontroll och lättanvända snabbvalsknappar gör dem till ett idealiskt verktyg för krävande pizzabakning. Modellen Valido 935A DG har en kammare och lucka som öppnas uppåt. Kammaren är dimensionerad för att passa så bra som möjligt för pizza på 35 cm. Det finns plats för så många som nio pizzor samtidigt i ugnen. Kammarens form (1136 x 1088 mm) och den breda luckan gör det enkelt att lägga till och ta bort pizzor, och bakyttans storlek passar också bra för de största pizzorna.

Tack vare bakyttans utmärkta värmehållande egenskaper och ugnens noggrant planerade luftcirkulation gräddas delikata pizzor, bröd och andra köksugnsprodukter på ett kontrollerat sätt vid rätt temperatur. Rökkanalens öppning kan justeras för att få optimala gräddningsförhållanden för varje produkt och produktionsrytm. Ugnens över- och undereffekt kan justeras separat från 0 till 100% i steg på 5. Ugnens max. temperatur är 400°C. Luckan öppnas lätt med hjälp av handtaget som är nästan lika brett som luckan. Övervakning av gräddningen är lätt tack vare ugnens temperaturdisplay och timer som visar återstående gräddningstid. Ugnen har även en starttimer. Ugnskammaren är upplyst av en halogenlampa bakom ett säkerhetsglas. Ugnens isolering (stenull), fönster av dubbelt värmeglas samt tätt slutande lucka minskar värmeförluster. Ugnens ram och framsida är gjorda av rostfritt stål.

- - pizzaugn med en kammare
- lucka som öppnas uppåt (gångjärn i luckans övre kant)
- ugnskammarens mått 1136 x 1088 x 140 mm



(ugnsöppningens höjd 100 mm)

- ugnskammaren är dimensionerad för nio st. 35 cm pizzor (72 pizzor / h)
- stativ ingår inte i leveransen
- stor digital temperaturdisplay
- digital styrkontroll med följande funktioner: starttimer, återstående stektid, rengöringsprogram och energisparläge
- temperaturreglering max. 400°C
- separat digitalstyrning för kammarens över- och undereffekt (20 positioner i steg på 5%)
- justerbar rökkanal, externt rör ingår
- innerbelysning
- kontrollpanelens kylning
- bakytan är tillverkad av sten som håller värmen väl, tjocklek 19 mm
- isolering av keramisk fiber och miljövänlig stenull
- framsida och dörr i rostfritt stål
- yttre täckplåtar i brännlackerad stål TILLBEHÖR (beställs separat):
- höjjusterbart stativ (ugnsöppningens höjd 100 mm)
- ugnskammaren är dimensionerad för nio st. 35 cm pizzor (72 pizzor / h)
- stativ ingår inte i leveransen
- stor digital temperaturdisplay
- digital styrkontroll med följande funktioner: starttimer, återstående stektid, rengöringsprogram och energisparläge
- temperaturreglering max. 400°C
- separat digitalstyrning för kammarens över- och undereffekt (20 positioner i steg på 5%)
- justerbar rökkanal, externt rör ingår
- innerbelysning
- kontrollpanelens kylning
- bakytan är tillverkad av sten som håller värmen väl, tjocklek 19 mm
- isolering av keramisk fiber och miljövänlig stenull
- framsida och dörr i rostfritt stål
- yttre täckplåtar i brännlackerad stål TILLBEHÖR (beställs separat):
- höjjusterbart stativ

Pizzaugn Metos Valido EVO 935A DG med en kammare, dörren öppnas uppåt

Produktkapasitet	9 x 35 cm pizza
Bredd mm	1460
Djup mm	1515
Höjd mm	390
Paketvolym	1,219
Volymenhet	m ³
Paketvolym	1,219 m ³
Längd på förpackning	167
Bredd på förpackning	146
Höjd på förpackning	50
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	167x146x50 cm
Nettovikt	250
Nettovikt med ental	250 kg
Bruttovikt	281
Vikt inkl. emballage	281 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	17,5
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50