

# Pizzaugn Metos Valido EVO 435A DG/2 med två kammare, dörrarna öppnas uppåt

Metos Valido EVO-pizzaugnarernas effektiva värmeproduktion, exakta digital kontroll och lättanvända snabbvalsknappar gör dem till ett idealiskt verktyg för krävande pizzabakning. Modellen The Valido EVO 435A DG/2 har två kamrar och luckor som öppnas uppåt. Kammaren är dimensionerad för att passa så bra som möjligt för pizza på 35 cm. Tack vare bakytnas utmärkta värnehållande 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 två kamrar
- lucka som öppnas uppåt (gångjärn i luckan övre kant)
- ugnskammarens mått 759 x 738 x 140 mm (ugnsöppningens höjd 100 mm)
- ugnskammaren är dimensionerad för fyra st. 35 cm pizzor (två kamrar, totalt 8 pizzor)
- timkapacitet 2 x 32 = 64 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 stenuil
- framsida och dörr i rostfritt stål
- yttre täckplåtar i brännlackerad stål

TILLBEHÖR (beställs separat):

- höjjusterbart stativ 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 stenuil
- framsida och dörr i rostfritt stål
- yttre täckplåtar i brännlackerad stål

TILLBEHÖR (beställs separat):

- höjjusterbart stativ

## Pizzaugn Metos Valido EVO 435A DG/2 med två kammare, dörrarna öppnasuppåt

Produktkapasitet	2 x 4 x 35 cm pizza
Bredd mm	1083
Djup mm	1165
Höjd mm	780
Paketvolym	1,368
Volymenhet	m <sup>3</sup>
Paketvolym	1,368 m <sup>3</sup>
Längd på förpackning	131
Bredd på förpackning	116
Höjd på förpackning	90
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	131x116x90 cm
Nettovikt	310
Nettovikt med ental	310 kg
Bruttovikt	325
Vikt inkl. emballage	325 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	14,2
Spänning V	400
Antal fasor	3NPE
Frekvens Hz	50