

Pizza oven Metos Valido EVO 635LA DG/2 with two chambers, door opening upwards

Metos Valido EVO -pizzauunien tehokas lämmöntuotto, tarkka digitaalinen ohjaus ja helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet tekevät niistä ihanteellisen työkalun vaativaan pizzanpaistoon. Mallissa Valido EVO 635LA DG/2 on kaksi uunikammiota ja ylöspäin aukeavat luukut. 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 paistolosuhteet. Uunin ylä- ja alälämpötiloja 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 suojalasin takana olevalla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasi-ikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosa ovat ruostumatonta terästä.

- kaksikammioinen pizzauuni
- ylöspäin aukeavat luukut (yläsaranoitu)
- kammion koko 1136 x 738 x 140 mm (suuaukon korkeus 100 mm)
- uunikammio mitoitettu kuudelle 35 cm pizzalle (kaksi kammiota yht. 12 pizzata)
- tuntikapasiteetti 2 x 48 = 94 pizzata / h
- toimitetaan ilman jalustaa
- suurikokoinen, digitaalinen lämpötilanäyttö
-



digitaalinen ohjaus, jossa seuraavat toiminnot: käynnistysajastin, jäljellä olevan paistoaajan 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 digitaalinen ohjaus, jossa seuraavat toiminnot: käynnistysajastin, jäljellä olevan paistoaajan 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

Pizza oven Metos Valido EVO 635LA DG/2 with two chambers, door opening upwards

Product capacity	2 x 6 x 35 cm pizza
Item width mm	1460
Item depth mm	1165
Item height mm	780
Package volume	1.678
Unit of volume	m3
Package volume	1.678 m3
Package length	165
Package width	113
Package height	90
Package unit of dimension	cm
Package dimensions (LxWxH)	165x113x90 cm
Net weight	398
Net weight	398 kg
Gross weight	433
Package weight	433 kg
Unit of weight	kg
Connection power kW	25.6
Connection voltage V	400
Number of phases	3NPE
Frequency Hz	50