

Pizzauuni Valido 1235LA DG

2C ovi alaspä

Metos Valido -pizzauunien tehokas lämmöntuotto, tarkka digitaalinen ohjaus ja helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet tekevät niistä ihanteellisen työkalun vaativaan pizzanpaistoon. Mallissa Valido 1235A DG 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 paisto-olosuhteet. 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 suojalasin takana olevalla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasi-ikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosat ovat ruostumatonta terästä.



- kaksikammioinen pizzauuni
- ylöspäin aukeavat luukut (yläsaranoitu)
- kammion koko 1130 x 730 x 150 mm
- uunikammio mitoitettu kuudelle 35 cm pizzalle (kaksi kammiota yht. 12 pizzaa)
- tuntikapasiteetti 2 x 48 = 94 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
- paistoarina on tehty hyvin lämpöä varaavasta kivistä, paksuus 19 mm
- hyvin lämpöä eristävä, paksu kivivillaeristys
- etuosa ja luukku ruostumatonta terästä
- ulkovuorauksena polttomaalattu teräslevy

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- hormi
- jalusta
- pyöräsarja 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
- paistoarina on tehty hyvin lämpöä varaavasta kivistä, paksuus 19 mm
- hyvin lämpöä eristävä, paksu kivivillaeristys
- etuosa ja luukku ruostumatonta terästä
- ulkovuorauksena polttomaalattu teräslevy

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- hormi
- jalusta
- pyöräsarja

Pizzauuni Valido 1235LA DG 2C ovi alaspä

Tuotteen kapasiteetti	2 x (6 x 35 cm pizza)
Tuotteen leveys mm	1450
Tuotteen syvyys mm	1075
Tuotteen korkeus mm	730
Pakkauksen tilavuus	1,32
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	1,32 m ³
Pakkauksen leveys	150
Pakkauksen syvyys	110
Pakkauksen korkeus	80
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	150x110x80 cm
Nettopaino	217
Nettopaino	217 kg
Bruttopaino	227
Pakkauksen paino	227 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	21
Sulakkeen koko A	20
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50/60