

## Pizzaovn Valido 1235LA DG 2C dører ned

Metos Valido EVO-pizzaugnarernas effektiva värmeproduktion, exakta digital kontroll och lättanvända snabbvalsknappar gör dem till ett idealiskt verktyg för krävande pizzabakning. Modellen Valido 1235A 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 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 två kamrar
- lucka som öppnas uppåt (gångjärn i luckan övre kant)
- ugnskammarens mått 1130 x 730 x 150 mm
- ugnskammaren är dimensionerad för sex st. 35 cm pizzor (två kamrar, totalt 12 pizzor)
- timkapacitet 2 x 48 = 94 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
- bakytan är tillverkad av sten som håller värmen väl, tjocklek 19 mm
- mycket värmeisolerande, tjock stenullsisolering
- framsida och dörr i rostfritt stål
- yttre täckplåtar i brännlackerad stål

TILLBEHÖR (beställs separat):

- skorsten
  - stativ
  - hjulsats
- 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
  - bakytan är tillverkad av sten som håller värmen väl, tjocklek 19 mm
  - mycket värmeisolerande, tjock stenullsisolering
  - framsida och dörr i rostfritt stål
  - yttre täckplåtar i brännlackerad stål

TILLBEHÖR (beställs separat):

- skorsten
- stativ
- hjulsats

## Pizzaovn Valido 1235LA DG 2C dører ned

Produktkapacitet	2 x (6 x 35 cm pizza)
Bredde mm	1450
Dyp mm	1075
Høyde mm	730
Pakkevolum inkl. emballasje	1,32
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	1,32 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	150
Bredde på forpakning	110
Høyde på forpakning	80
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	150x110x80 cm
Netto vekt	217
Net weight with unit	217 kg
Bruttovekt	227
Vekt inkl. emballasje	227 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	21
Sikringsstørrelse A	20
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60