

Pizzaugn Valido 1235LA DG 2C dörren nerå

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 värmeållande 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

Pizzaugn Valido 1235LA DG 2C dörren nerå

Produktkapasitet	2 x (6 x 35 cm pizza)
Bredd mm	1450
Djup mm	1075
Höjd mm	730
Paketvolym	1,32
Volymenhet	m3
Paketvolym	1,32 m3
Längd på förpackning	150
Bredd på förpackning	110
Höjd på förpackning	80
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	150x110x80 cm
Nettovikt	217
Nettovikt med ental	217 kg
Bruttovikt	227
Vikt inkl. emballage	227 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	21
Säkringsstorlek A	20
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60