

# Pizzaovn - 2 Kammer Metos

## Domitor Pro 830 EM

Metos Domitor Pro 830 EM pizzaovn for pizza med diameter 30cm. Baking med direkte på bålsteinen eller indirekte i bakeplater. Modeller tilgjengelig for 4/6/9 pizza. Modularitet opptil 3 dekk. Ovnene har elektromekanisk styring og separate temperaturkontroller for nedre og øvre varmeelementer.

Domitor Pro 830 EM har to ovnsrom, dens øvre og nedre temperaturer kan justeres mellom 0...400°C. Luken åpnes nedover og åpnes enkelt med et håndtak i full lengde. Ovnkammeret er opplyst av en halogenlampe. Bakkammer i aluminisert bestrålingsplate og bakoverflate er laget av 14 mm alveolær ildfast stein. Høy varmebestandig isolasjon i keramisk fiber og miljøvennlig steinull. Røykgass: alltid åpen.



- pizzaovn med to ovnsrom, ovnsrom størrelse 630 x 630mm
- ovnskammeret er dimensjonert for fire 30cm pizzaer
- leveres uten stativ
- elektromekanisk styring
- temperaturjustering maks. 400°C, temperaturvisning
- separat styring for nedre og øvre varmeelementer
- innvendig belysning
- bakoverflate av murstein som holder godt på varmen
- luke som åpner nedover

TILBEHØR (bestilles separat, pristillegg):

- skorsteinen
- stativ
- sett med hjul til stativet

## Pizzaovn - 2 Kammer Metos Domitor Pro 830 EM

Produktkapacitet	8 x 30 cm pizza
Bredde mm	882
Dyp mm	827
Høyde mm	686
Pakkevolum inkl. emballasje	0,669
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	0,669 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	95
Bredde på forpakning	88
Høyde på forpakning	80
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	95x88x80 cm
Netto vekt	200
Net weight with unit	200 kg
Bruttovekt	235
Vekt inkl. emballasje	235 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	8,8
Sikringsstørrelse A	20
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel