

Pizzaugn Metos Domitor Pro 630L EM

Metos Domitor Pro 630L EM pizzaugn för pizzor med diameter 30 cm. Bakning med direkt på eldsten eller indirekt i bakplåtar. Modeller tillgängliga för 4/6/9 pizzor. Modularitet upp till 3 däck. Ugnarna har elektromekanisk styrning och separata temperaturkontroller för de undre och övre värmeelementen.

Domitor Pro 630L EM har en ugnskammare, dess övre och nedre temperaturer kan justeras mellan 0 ... 400°C. Luckan öppnas nedåt och öppnas lätt med ett handtag i full längd. Ugnskammaren är upplyst av en halogenlampa. Bakkammare i alluminerad bestrålningsplatta och bakyta är gjord av 14 mm alveolär eldfast sten. Hög värmebeständig isolering i keramisk fiber och miljövänlig stenull. Rökavgas: alltid öppet.



- pizzaugn med en ugnskammare, ugnskammarstorlek 943 x 630 mm
- ugnskammaren är dimensionerad för sex 30 cm pizzor
- levereras utan stativ
- elektromekanisk styrning
- temperaturjustering max. 400 ° C, temperaturdisplay
- separat styrning för de undre och övre värmeelementen
- innerbelysning
- bakyta av tegel som håller värmen väl
- lucka som öppnas neråt

TILLBEHÖR (beställs separat):

- skorsten
- stativ
- hjulsats för stativet

Pizzaugn Metos Domitor Pro 630L EM

Produktkapasitet	6 x 30 cm pizza
Bredd mm	1196
Djup mm	827
Höjd mm	343
Paketvolym	0,517
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,517 m3
Längd på förpackning	127
Bredd på förpackning	97
Höjd på förpackning	42
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	127x97x42 cm
Nettovikt	135
Nettovikt med ental	135 kg
Bruttovikt	155
Vikt inkl. emballage	155 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	7,8
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Flexibel