

Pizzaovn Metos Domitor Pro 630L DG

Metos Domitor Pro 630L DG 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 digital styrning och separata temperaturkontroller för de undre och övre värmeelementen.

Domitor Pro 630L DG 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 stenuil. Rökavgas: alltid öppet.



- pizzaugn med en ugnskammare, ugnskammarestorlek 943 x 630 mm
- ugnskammaren är dimensionerad för sex 30 cm pizzor
- levereras utan stativ
- digital 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

Pizzaovn Metos Domitor Pro 630L DG

Produktkapacitet	6 x 30 cm pizza
Bredde mm	1196
Dyp mm	827
Høyde mm	343
Pakkevolum inkl. emballasje	0,517
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,517 m ³
Lengde på forpakning	127
Bredde på forpakning	97
Høyde på forpakning	42
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	127x97x42 cm
Netto vekt	135
Net weight with unit	135 kg
Bruttovekt	155
Vekt inkl. emballasje	155 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	7,8
Sikringsstørrelse A	16
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel