

Pizzaugn Metos Domitor Pro 930 EM

Metos Domitor Pro 930 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 930 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 937 mm
- ugnskammaren är dimensionerad för 9 st 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 930 EM

Produktkapacitet	9 x 30 cm pizza
Bredde mm	1196
Dyp mm	1127
Høyde mm	343
Pakkevolum inkl. emballasje	0,552
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,552 m ³
Lengde på forpakning	135,5
Bredde på forpakning	97
Høyde på forpakning	42
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	135,5x97x42 cm
Netto vekt	178
Net weight with unit	178 kg
Bruttovekt	200
Vekt inkl. emballasje	200 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	12
Sikringsstørrelse A	20
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel