

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

Produktkapasitet	9 x 30 cm pizza
Bredd mm	1196
Djup mm	1127
Höjd mm	343
Paketvolym	0,552
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,552 m3
Längd på förpackning	135,5
Bredd på förpackning	97
Höjd på förpackning	42
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	135,5x97x42 cm
Nettovikt	178
Nettovikt med ental	178 kg
Bruttovikt	200
Vikt inkl. emballage	200 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	12
Säkringsstorlek A	20
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Flexibel