

Pizzauuni Metos Domitor Pro 930 DG

Metos Domitor Pro 930 DG pizzauuni, jossa voi paistaa suoraan tulikivellä tai epäsuorasti uunipellillä halkaisijaltaan 30cm pizzoja. Modulaarinen rakenne, jopa 3 kammiota päällekkäin. Maksimilämpötilaa voidaan säätää välillä 0...400 °C. Pizzauunissa on uunikammio, jonka ylä- ja alalämpötiloja voidaan säätää erikseen. Luukku on alasaranoitu ja se aukeaa kevyesti koko luukun pituisen kahvan avulla. Paistokivi on valmistettu 14 mm alveolaarisesta tulenkestävästä kivistä. Korkea lämmönkestoeristys on keraamista kuitua ja ympäristöystävällistä kivivillaa. Teräsovessa on keraaminen lasi ja uunin kammiot on valaistu halogeenilampuilla. Ilmanpoistoventtiili on aina avoinna.



- yksikammioinen uuni, kammion koko 943 x 937 mm
- uunikammion koko mitoitettu yhdeksälle 30 cm pizzalle
- toimitetaan ilman jalustaa
- digitaalinen ohjaus
- lämpötilasäätö max. 400°C, lämpötilanäyttö
- erilliset säädöt ylä- ja alalämmölle
- sisävalo
- hyvin lämpöä varaava tiilimassa-arina
- alaspäin aukeava luukku

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- hormi
- jalusta
- pyöräsarja jalustaan

Pizzauuni Metos Domitor Pro 930 DG

Tuotteen kapasiteetti	9 x 30 cm pizza
Tuotteen leveys mm	1196
Tuotteen syvyys mm	1127
Tuotteen korkeus mm	343
Pakkauksen tilavuus	0,552
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,552 m3
Pakkauksen leveys	135,5
Pakkauksen syvyys	97
Pakkauksen korkeus	42
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	135,5x97x42 cm
Nettopaino	178
Nettopaino	178 kg
Bruttopaino	200
Pakkauksen paino	200 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	12
Sulakkeen koko A	20
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä