

## Pizzaugn Metos Valido EVO 635LB DG med en kammare som öppnas neråt

Metos Valido EVO-pizzaugnarernas effektiva värmeproduktion, exakta digital kontroll och lättanvända snabbvalsknappar gör dem till ett idealiskt verktyg för krävande pizzabakning. Modellen Valido 635LB DG har en kammare och lucka som öppnas neråt. Kammaren är dimensionerad för att passa så bra som möjligt för pizza på 35 cm. Tack vare bakyttans utmärkta värmehållande egenskaper och ugnens noggrant planerade luftcirkulation gräddas delikata pizzor, bröd och andra köksugnsprodukter på ett kontrollerat sätt vid rätt temperatur. Rökkanalens öppning kan justeras för att få optimala gräddningsförhållanden för varje produkt och produktionsrytm. Ugnens över- och undereffekt kan justeras separat från 0 till 100% i steg på 5%. Ugnens max. temperatur är 400°C. Luckan öppnas lätt med hjälp av handtaget som är nästan lika brett som luckan. Övervakning av gräddningen är lätt tack vare ugnens temperaturdisplay och timer som visar återstående gräddningstid. Ugnen har även en starttimer. Ugnskammaren är upplyst av en halogenlampa bakom ett säkerhetsglas. Ugnens isolering (stenuil), fönster av dubbelt värmeglas samt tätt slutande lucka minskar värmeförluster. Ugnens ram och framsida är gjorda av rostfritt stål.



- pizzaugn med en kammare
- lucka som öppnas neråt (gångjärn i luckan nedre kant)
- ugnskammarens mått 1136 x 738 x 140 mm (ugnsöppningens höjd 100 mm)
- ugnskammaren är dimensionerad för sex st. 35 cm pizzor (48 pizzor / h)
- stativ ingår inte i leveransen
- stor digital temperaturdisplay
- digital styrkontroll med följande funktioner: start

timer, återstående stektid, rengöringsprogram och energisparläge

- temperaturreglering max. 400°C
- separat digitalstyrning för kammarens över- och undereffekt (20 positioner i steg på 5%)
- justerbar rökkanal, externt rör ingår
- innerbelysning
- kontrollpanelens kylning
- bakytan är tillverkad av sten som håller värmen väl, tjocklek 19 mm
- isolering av keramisk fiber och miljövänlig stenuil
- framsida och dörr i rostfritt stål
- yttre täckplåtar i brännlackerad stål

TILLBEHÖR (beställs separat):

- höjjusterbart stativ timer, återstående stektid, rengöringsprogram och energisparläge
- temperaturreglering max. 400°C
- separat digitalstyrning för kammarens över- och undereffekt (20 positioner i steg på 5%)
- justerbar rökkanal, externt rör ingår
- innerbelysning
- kontrollpanelens kylning
- bakytan är tillverkad av sten som håller värmen väl, tjocklek 19 mm
- isolering av keramisk fiber och miljövänlig stenuil
- framsida och dörr i rostfritt stål
- yttre täckplåtar i brännlackerad stål

TILLBEHÖR (beställs separat):

- höjjusterbart stativ

## Pizzaugn Metos Valido EVO 635LB DG med en kammare som öppnas neråt

Produktkapasitet	6 x 35 cm pizza
Bredd mm	1460
Djup mm	1165
Höjd mm	390
Paketvolym	0,951
Volymenhet	m <sup>3</sup>
Paketvolym	0,951 m <sup>3</sup>
Längd på förpackning	165
Bredd på förpackning	113
Höjd på förpackning	51
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	165x113x51 cm
Nettovikt	199
Nettovikt med ental	199 kg
Bruttovikt	230
Vikt inkl. emballage	230 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	12,8
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Flexibel
Driftstyp	Elektronisk
Riktning dörrhängning	Ner
Rengöring	Handtvätt
Timer	Ja