

Pizzauuni Metos Valido EVO 635LA DG yhdellä kammiolla ja ylöspäinaukeavalla luukulla

Metos Valido EVO -pizzauunien tehokas lämmöntuotto, tarkka digitaalinen ohjaus ja helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet tekevät niistä ihanteellisen työkalun vaativaan pizzerianpaistoon. Mallissa Valido 635LA DG on yksi uunikammio ja ylöspäin aukeava luukku. Kammio on mitoitettu siten, että se sopii mahdollisimman hyvin 35 cm pizzoille. Erinomaisesti lämpöä varaavan arinan ja tarkkaan suunnitellun ilmankierron ansiosta maukkaat pizzat, leivät ja muut keittiön uunituotteet paistuvat hallitusti oikeassa lämpötilassa. Kosteudenpoistohormin aukkoa voidaan säätää ja saada näin kullekin tuotteelle ja tuotantorytmille optimaaliset paisto-olosuhteet. Uunin ylä- ja alalämpötiloja voidaan säätää erikseen 5% välein aina nollasta sataan prosenttiin. Uunin maksimilämpötila on 400°C. Luukku aukeaa kevyesti kookkaan, lähes koko luukun mittaisen kahvan avulla. Paistamisen seuranta on helppoa lämpötilanäytön ja paistokellon avulla. Uunissa on myös käynnistysajastin. Uunikammio on valaistu suojalasin takana olevalla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasi-ikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosa ovat ruostumatonta terästä.



- yksikammioinen pizzauuni
- ylöspäin aukeava luukku (yläsaranoitu)
- kammion koko 1136 x 738 x 140 mm (suuaukon korkeus 100 mm)
- uunikammio mitoitettu kuudelle 35 cm pizzalle (48 pizaa / h)
- toimitetaan ilman jalustaa
- suurikokoinen, digitaalinen lämpötilanäyttö
- digitaalinen ohjaus, jossa seuraavat toiminnot:
käynnistysajastin, jäljellä olevan

paistoajan näyttö, puhdistusohjelma ja energiansäästötila

- lämpötilasäätö max. 400°C
- erillinen säätö kammion ylä- ja alalämmölle digitaalisen ohjauksen kautta (20 asentoa, 5% välein)
- säädettävä savunpoisto, ulkoinen poistoputki sisältyy toimitukseen
- sisävalo
- ohjauspaneelin jäähdytys
- paistoarina on tehty hyvin lämpöä varaavasta kivistä, paksuus 19 mm
- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys
- etuosa ja luukku ruostumatonta terästä
- ulkovuorauksena polttomaalattu teräslevy

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- korkeussäädettävä jalusta paistoajan näyttö, puhdistusohjelma ja energiansäästötila
- lämpötilasäätö max. 400°C
- erillinen säätö kammion ylä- ja alalämmölle digitaalisen ohjauksen kautta (20 asentoa, 5% välein)
- säädettävä savunpoisto, ulkoinen poistoputki sisältyy toimitukseen
- sisävalo
- ohjauspaneelin jäähdytys
- paistoarina on tehty hyvin lämpöä varaavasta kivistä, paksuus 19 mm
- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys
- etuosa ja luukku ruostumatonta terästä
- ulkovuorauksena polttomaalattu teräslevy

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- korkeussäädettävä jalusta

Pizzauuni Metos Valido EVO 635LA DG yhdellä kammiolla ja ylöspäinaukeavalla luukulla

Tuotteen kapasiteetti	6 x 35 cm pizza
Tuotteen leveys mm	1460
Tuotteen syvyys mm	1165
Tuotteen korkeus mm	390
Pakkauksen tilavuus	0,951
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,951 m3
Pakkauksen leveys	165
Pakkauksen syvyys	113
Pakkauksen korkeus	51
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	165x113x51 cm
Nettopaino	199
Nettopaino	199 kg
Bruttopaino	230
Pakkauksen paino	230 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	12,8
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50