

Pizzaovn Metos Valido EVO 435A DG/2 med två kammer, dörrarna åppnes opp

To ovnskamre, innvendig dimensjon 759x738x135 mm / kammer. Gjennomsnittlig kapasitet: 2x32 stk. Ø35 cm pizza i timen eller 2x5 stk. Ø45 cm pizza i timen

- dørene åpnes oppover med et bredt rørformet dørhåndtak i rustfritt stål
- panoramaglass i døren
- bakflaten er laget av ildfaste steiner med en tykkelse på 19 mm
- kammeret har en halogenlampe digital kontroll
- betjeningspanelet blir avkjølt av tvungen ventilasjon
- maks. steketemperatur 400 ° C isolasjonen laget av økologisk kompatibel fibroceramic og steinull
- separat justering for tak- og bunnvarmeelementer med digital kontroll (20 posisjoner, 5% justering)
- foran, dør og bakre kammer i rustfritt stål
- justerbart røykuttak, utvendig skorstein inkludert

Tilbehør: (belastes separat)

- høydejusterbart åpent stativ med hjul



Pizzaovn Metos Valido EVO 435A DG/2 med två kammer, dörrarna åppnes opp

Produktkapasitet	2 x 4 x 35 cm pizza
Bredde mm	1083
Dyp mm	1165
Høyde mm	780
Pakkevolum inkl. emballasje	1,368
Volumenhett	m3
Pakkevolum	1,368 m3
Lengde på forpakning	131
Bredde på forpakning	116
Høyde på forpakning	90
Forpakningsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	131x116x90 cm
Netto vekt	310
Net weight with unit	310 kg
Bruttovekt	325
Vekt inkl. emballasje	325 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	14,2
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50