

Pizzauuni Metos Supertop 640L

Metos Supertop -pizzauuni edustaa uudentyypistä suunnittelutapaa, jossa uunit voidaan koota modulaarisista yksiköistä päällekkäin yhden, kahden tai kolmen laitteen kokonaisuuksiksi. Myyntivolyymien kasvaessa voidaan hankkia lisäuneeja ja näin tuottaa samoilla lattianeliöillä kaksi tai kolme kertaa enemmän. Lisävarusteena myytävän, säädettävän jalustan ansiosta samaa jalustaa voidaan käyttää 1-3 laitteen asennusvaihtoehtoissa. Supertop-pizzauunien kammio on mitoitettu kookkaille 40 cm pizzoille ja maksimi paistolämpötila on peräti 450°C. Näin laitteiden koko ja teho riittävät myös korkeita lämpötiloja vaativien artesaanipizzojen ja napolilaistyyppisten pizzojen valmistamiseen. Mallissa Supertop 640L on yksi uunikammio ja alaspäin aukeava luukku. Kammion mitoitus mahdollistaa kuuden 40 cm pizzan paistamisen yhdellä täytöksellä. 1225 mm leveän ja vain 825 mm syvän 640L-mallin mitoitus sopii asennuskohteisiin, joissa on enemmän tilaa leveys- kuin syvyys suunnassa. Leveän luukun ansiosta täysien täytösten ja eri aikaan valmistuvien tuotteiden paistaminen käy uunilla vaivattomasti.

Supertop-pizzauunien tehokas lämmöntuotto ja käyttäjää opastava LCD-näyttö on suunniteltu vaativan pizannaistaon, jossa käyttäjä arvostaa nopeutta ja aina tasalaatuista paistotulosta. Uunin arinaan ja kammion kattoon asennetut anturit tarkkailevat lämpötilaa kuudesta eri pisteestä. Näiden avulla uuni reagoi nopeasti paisto-olosuhteiden muutokseen pystyy hyödyntämään myös rakenteisiin varautuneen lämmön maksimaalisella tavalla. Tämä parantaa uunin energiatehokkuutta ja takaa tasaisen



paistotuloksen niin toistuvilla täysillä täytöksillä kuin silloin, kun uunissa paistetaan vain yhtä pizzaa kerrallaan. Kookkaan, seitsemän tuuman näytön ja valintakiekon avulla laitteen käyttö on nopeaa ja vaivatonta. Uunia voidaan käyttää sen valmiilla paisto-ohjelmilla, käyttäjän itse tallentamien omien ohjelmien avulla tai manuaalisesti asettamalla lämpötila ja muut tarvittavat säädöt. Uunin USB-portti mahdollistaa ohjelmien siirron laitteesta toiseen. Sen avulla voidaan myös päivittää uunin ohjelmisto ja saada tietoa laitteen käyttöhistoriasta ja mahdollisesta huoltotarpeesta.

Erinomaisesti lämpöä varaavan arinan ja tarkkaan suunnitellun ilmankierron ansiosta maukkaat pizzat, leivät ja muut keittiön uunituotteet paistuvat hallitusti oikeassa lämpötilassa. Kosteudenpoistohormin aukkoa ja poistopuhaltimen nopeutta voidaan säätää ja saada näin kullekin tuotteelle ja tuotantorytmille optimaaliset paisto-olosuhteet. Etuluukku aukeaa kevyesti kookkaan, koko luukun mittaisen kahvan avulla. Uunissa on käynnistysajastin, johon voidaan asettaa kaksi eri käynnistysaikaa per päivä. Uunikammio on valaistu molemmilla sivuilla olevilla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasi-ikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosat ovat ruostumatonta terästä. Huoltotyön helpottamiseksi kaikki keskeiset komponentit on sijoitettu irrotettavan etupaneelin taakse. Näin huolto voidaan suorittaa laitetta siirtämättä.

- yksikammioinen pizzauuni
- alaspäin aukeava luukku (alasaranoitu)
- kammion koko 1225 x 825 x 160 mm
- uunikammio mitoitettu kuudelle 40 cm pizzalle (60 pizzaa / h)
- toimitetaan ilman jalustaa
- suurikokoinen, 7 tuuman LCD-näyttö
- toimintojen ohjaaminen nopean ja helppokäyttöisen valintakiekon avulla
- kaksi paistokelloa
- viisi valmiita paisto-ohjelmaa ja kolme tallennuspaikkaa käyttäjän omille ohjelmille
- uunikammion lämpötilan automaattisäätö kuuden eri mittauspisteen avulla (kolme paistoarinalla, kolme uunin katossa)
- erillinen säätö kammion ylä- ja alalämmölle
- säädettävä itsepuhdistustoiminto
- viikkoajastin, johon voi asentaa kaksi käynnistysaikaa per päivä
- maksimi paistolämpötila 450°C
- säädettävä savun- ja kosteudenpoisto kammioista erillisen puhallinmoottorin avulla
-

halogeenilamput kammion molemmilla sivuilla

- paistoarina on tehty 19 mm paksusta, hyvin lämpöä varaavasta kivistä
- kammion paistoarina sivut ja takaseinä tulenkestävää kiveä, sisäkatto ruostumatonta terästä
- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys
- luukku ja etuosan vuoraus ruostumatonta terästä, vuorauksen muissa osissa polttomaalattua terästä

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- säädettävä jalusta, joka käy yhden, kahden ja kolmen uunin asennukselle

... more details on our web pages

Pizzauuni Metos Supertop 640L

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Tuotteen kapasiteetti | 6 x 40 cm pizza |
| Tuotteen leveys mm | 1588 |
| Tuotteen syvyys mm | 1266 |
| Tuotteen korkeus mm | 415/605 |
| Pakkauksen tilavuus | 1,502 |
| Tilavuuden yksikkö | m ³ |
| Pakkauksen tilavuus | 1,502 m ³ |
| Pakkauksen leveys | 165 |
| Pakkauksen syvyys | 130 |
| Pakkauksen korkeus | 70 |
| Pakkausmitan yksikkö | cm |
| Pakkauksen mitat (LxSxK) | 165x130x70 cm |
| Nettopaino | 308 |
| Nettopaino | 308 kg |
| Bruttopaino | 338 |
| Pakkauksen paino | 338 kg |
| Painon yksikkö | kg |
| Liitäntäteho kW | 18 |
| Sulakkeen koko A | 32 |
| Liitäntäjännite V | 400 |
| Vaiheiden määrä | 3NPE |
| Taajuus Hz | 50 |