

Pizzaovn Metos DOME 400V3N~ uten stativ

Metos Dome pizzaugn är ett kompakt kraftpaket som kombinerar höga gräddningstemperaturer och traditionellt utseendet, som är kännetecknen för ugnar med levande eld, med en användarvänlighet som förknippas med elektriska ugnar. Den kupolformade Metos Dome-ugnen kan nå temperaturer upp till 530°C, vilket gör den mycket lämplig för bakning av krävande napolitanska pizzor och artesanpizzor. Ugnens åttkantiga kammare säkerställer optimal värmefördelning och effektiv användning av utrymmet. Trots små yttre dimensioner kan upp till sju 35 cm pizzor bakas i ugnen samtidigt. Kammarens form och luftcirkulation och värmeelementen är utformade så, att även pizzan nära öppningen också gräddas jämnt och vid rätt temperatur. Värmen genereras av de övre och nedre motstånden, vilka kan justeras separat. Ugnen är även utrustad med infrarött motstånd i kammarens främre del. Detta gör att värmen hålls kvar inne i ugnskammaren och att pizzan bakas även nära ugnöppningen. Basplattan är formad så att förvärmningstiden är kort och att ugnen snabbt reagerar då temperaturen höjs. Den termiska massan i sidoväggarna och taket säkerställer att temperaturen inte fluktuerar vid fulla fyllningsmängder och vid höga volymer. Den böjda designen av ugnens bakvägg möjliggör effektiv och flexibel användning av utrymme även i hörninstallationer.

- kupolformad pizzaugn
- levereras utan stativ
- maximal kammartemperatur 530°C
- separat justerbara värmeelement i bottenplattan och i ugnskupolen
- effektiva värmeelement, basstruktur och styrteknik säkerställer snabb värmejustering då



temperaturen behöver höjas

- värmelagringsmassan i ugnens tak och sidor i (totalvikt 416 kg) håller ugnens temperatur konstant även i kontinuerlig produktion och vid stora volymer
- det främre värmeelementet skapar ett infrarött fält som gör att pizzorna kan bakas mycket nära ugnöppningen
- en avtagbar ugnslucka förbättrar energieffektiviteten under förvärmning och pauser
- tack vare designen av den åttkantiga ugnskammaren och ugnöppningen kan upp till sju 35 cm pizzor bakas i ugnen samtidigt
- tack vare den böjda bakdelen kan ugnen även installeras i ett hörn, vilket sparar plats
- ugnskammarens storlek 1098x1154x165 mm

Ugns digitala gränssnittsfunktioner:

- inställning av ugnskammarens temperatur (upp till 530°C) och temperaturvisning
- inställning och visning av värmeeffekten (0-100%) för övre och nedre värme-element
- aktivera / deaktivera den främre infraröda värmaren
- ugnskammarens belysning
- bakningstimer
- tidsinställd uppvärmning av ugnen
- rengöringsprogram
- energibesparingsfunktion: ökar det infraröda elementets effekt, vilket hjälper till att hålla värmen inne i ugnskammaren

TILLBEHÖR (beställs separat):

- stativskåp
- ett öppet stativ, som också fungerar som en transportplattform som gör att ugnen kan transporteras genom en 750 mm bred dörr

temperaturen behöver höjas

- värmelagringsmassan i ugnens tak och sidor i (totalvikt 416 kg) håller ugnens temperatur konstant även i kontinuerlig produktion och vid stora volymer
- det främre värmeelementet skapar ett infrarött fält som gör att pizzorna kan bakas mycket nära ugnöppningen
- en avtagbar ugnslucka förbättrar energieffektiviteten under förvärmning och pauser
- tack vare designen av den åttkantiga ugnskammaren och ugnöppningen kan upp till sju 35 cm pizzor bakas i ugnen samtidigt
- tack vare den böjda bakdelen kan ugnen även installeras i ett hörn, vilket sparar plats
- ugnskammarens storlek 1098x1154x165 mm

Ugns digitala gränssnittsfunktioner:

- inställning av ugnskammarens temperatur (upp till 530°C) och temperaturvisning
- inställning och visning av värmeeffekten (0-100%) för övre och nedre värme-element
- aktivera / deaktivera den främre infraröda värmaren
- ugnskammarens belysning
- bakningstimer
- tidsinställd uppvärmning av ugnen
- rengöringsprogram
- energibesparingsfunktion: ökar det infraröda elementets effekt, vilket hjälper till att hålla värmen inne i ugnskammaren

TILLBEHÖR (beställs separat):

- stativskåp
- ett öppet stativ, som också fungerar som en transportplattform som gör att ugnen kan transporteras genom en 750 mm bred dörr

Pizzaovn Metos DOME 400V3N~ uten stativ

Produktkapasitet	7 x 35 cm pizza
Bredde mm	1502
Dyp mm	1550
Høyde mm	800
Pakkevolum inkl. emballasje	2,304
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	2,304 m ³
Lengde på forpakning	160
Bredde på forpakning	160
Høyde på forpakning	90
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	160x160x90 cm
Netto vekt	416
Net weight with unit	416 kg
Bruttovekt	450
Vekt inkl. emballasje	450 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	16,3
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel
Driftstype	Elektromekanisk
Retning på dørhengsel	Uten dør
Rengjøring	Håndvask
Temperatur enhet °C	100-530
Timer	Ja