

Pizzaovn Metos Mora P42

Pizza ovnen er tokammermodell, diameter på 40cm, ovnsbredde 1250 mm. Kapasitet: 4x40cm diameter pizza per gang/60 pizzaer per time/kammer.

Metos Mora Pizzaovner leveres komplette. Prisen inkluderer en base med hjul og to uttrekkbare hyller. På øverste hylle plass til to GN 1/9 kantiner. Ovnene er utstyrt med en programmerbar uketimer som lar deg starte forvarmingen på forhånd. Modellene har også hette, med 100mm overskuddslufttilkobling.

Ovnene har en patentert Turbo-funksjon, som automatisk øker effekten dersom steketemperaturen i kammeret synker på grunn av mye bruk. Mora Pizzaovner har luker som kan åpnes oppover og høyt ovnsrom. Ovnskammerne har lett utskiftbare LED-lys. Topp, foran og lavere temperatur kan justeres separat. Maks. varme 400°C.

- to dekk
- 60 pizzaer per time/ kammer
- kokeflatekapasitet 820x820mm/innvendige steiner (2 stk) str 414x820 mm, keramikk
- stativ med hjul og 2 hyller
- programmerbar uketimer
- Turbo start / system
- med hette
- maks varme 400°C
- digital termostat
- ventilasjonsbehov: 100mm diam /80m3/time
- rustfritt stål foran, bak og sider galvanisert, tykt aluminisert kokekammer



Pizzaovn Metos Mora P42

Produktkapacitet	8x40cm pizzor
Bredde mm	1250
Dyp mm	1020
Høyde mm	1850
Pakkevolum inkl. emballasje	2,97
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	2,97 m ³
Lengde på forpakning	135
Bredde på forpakning	110
Høyde på forpakning	200
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	135x110x200 cm
Netto vekt	330
Net weight with unit	330 kg
Bruttovekt	360
Vekt inkl. emballasje	360 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	19,2
Sikringsstørrelse A	32
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Retning på dørhengsel	Oppbevaring
Maks temperatur °C	400
Timer	Ja