

## Pizzaugn Metos Mora P42

Metos Mora P4-seriens ugn är ett effektivt val för 40 cm pizzor, ugnsbredden är endast 1250 mm. Ugn finns med 2 kammare. Kapacitet 4 x 40 cm diameter pizzor i gången/ 60 pizzor per timme/kammare.

Metos Mora pizzaugnar levereras kompletta. I priset ingår en bas med hjul och två utdragbara hyllor. På den övre hyllan finns plats för två GN 1/9 behållare. Ugnen är utrustad med en programmerbar veckotimer som gör att ugnen kan värmas i förväg. Alla modeller har även huva, med 100 mm frånluftsanslutning.

Ugnarna har en patenterad Turbo-funktion som automatiskt ökar effekten om temperaturen i ugnskammaren sjunker på grund av hård användning. På skandinaviskt vis har Mora Pizzaugnar luckor som öppnas uppåt och en hög ugnskammare. Ugnskammarna har lätt utbytbara LED-lampor. Övre, främre och nedre temperaturer kan justeras separat. Max. temperatur 400 °C.

- 2 kammare
- 60 pizzor per timme/ kammare
- kammarensstorlek 820x820 mm / invändig stenstorlek (2 st)414x820 mm, keramik
- stativ med hjul och 2 hyllplan
- programmerbar veckotimer
- Turbo start/system
- med huva
- max temperatur 400 °C
- digital termostat
- ventilationsbehov: 100mm diam /80m3/timme
- rostfritt stål fram, bak och sidor galvaniserad, tjock aluminiserad ugnskammare



## Pizzaugn Metos Mora P42

Produktkapasitet	8x40cm pizzor
Bredd mm	1250
Djup mm	1020
Höjd mm	1850
Paketvolym	2,97
Volymenhet	m3
Paketvolym	2,97 m3
Längd på förpackning	135
Bredd på förpackning	110
Höjd på förpackning	200
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	135x110x200 cm
Nettovikt	330
Nettovikt med ental	330 kg
Bruttovikt	360
Vikt inkl. emballage	360 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	19,2
Säkringsstorlek A	32
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Riktning dörrhängning	Upp
Maxtemperatur °C	400
Timer	Ja