

Pizzaugn Metos Mora

P61HT

Metos Mora P6-seriens ugnar erbjuder en mycket stor kapacitet när du gör 35 cm pizzor. Ugn finns med 1 kammare. Kapacitet 6 x 35 cm diameter pizzor i gången/ 80 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 förvägg. 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. HT-modellerna är utrustade med högkvalitativa Biscotti Di Sorrento-bakstenar. Ugnen når en baktemperatur på upp till 500 °C och är därmed perfekt lämpad för att göra alla typer av pizzor.

- 1 kammare
- 80 pizzor per timme
- kammarens storlek 1065x740 mm / invändig stenstorlek (3 st) 353x740 mm, Biscotti Di Sorrento-bakstenar
- stativ med hjul och 2 hyllplan
- programmerbar veckotimer
- Turbo start/system
- med huva
- max temperatur 500 °C
- digital termostat
- ventilationsbehov: 100mm diam /80m³/timme
- rostfritt stål fram, bak och sidor galvaniserad, tjock aluminiserad ugnskammare



Pizzaugn Metos Mora P61HT

Produktkapasitet	6x35cm pizzor
Bredd mm	1475
Djup mm	920
Höjd mm	1580
Paketvolym	2,767
Volymenhet	m3
Paketvolym	2,767 m3
Längd på förpackning	155
Bredd på förpackning	105
Höjd på förpackning	170
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	155x105x170 cm
Nettovikt	310
Nettovikt med ental	310 kg
Bruttovikt	340
Vikt inkl. emballage	340 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	11,6
Säkringsstorlek A	25
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ	Elektrisk
Driftstyp	Elektromekanisk
Riktning dörrhängning	Upp
Maxtemperatur °C	500
Timer	Ja