

Pizzaovn Metos Mora P73

Metos Mora P7-modeller har nok plass og kraft til en travel pizzeria, søstermodell til P6-serien med enda større ovnsrom. Ovn er tilgjengelig med 3 kammer. Kapasitet 6 x 40 cm diameter pizzaer per gang/ 80 pizzaer per time/kammer.

Metos Mora pizzaovner leveres komplette. Prisen inkluderer en base med hjul og to uttrekkbare hyller. På øverste hylle er det plass til to GN 1/9 containere. Ovnene er utstyrt med en programmerbar uketimer som gjør at ovnen kan varmes opp på forhånd. Alle modellene har også panser, med 100 mm avtrekkslufttilkobling.

Ovnene har en patentert Turbo-funksjon som automatisk øker effekten dersom temperaturen i ovnskammeret synker på grunn av mye bruk. På skandinavisk vis har Mora Pizza-ovner dører som åpner oppover og et høyt ovnsrom. Ovnskammene har lett utskiftbare LED-lys. Øvre, fremre og nedre temperaturer kan justeres separat. Maks. temperatur 400°C.

- tre kamre
- 80 pizzaer per time/kammer
- kammerstørrelse 1240x820 mm / innvendig steinstørrelse (3 stk) 414x820 mm, keramikk
- stativ med hjul og 2 hyller
- programmerbar uketimer
- Turbostart/system
- med hette
- maksimal temperatur 400°C
- digital termostat
- ventilasjonsbehov: 100mm diam /80m3/time
- rustfritt stål foran, bak og sider galvanisert, tykt aluminisert ovnskammer



Pizzaovn Metos Mora P73

Produktkapacitet	18x40cm pizzor
Bredde mm	1680
Dyp mm	1020
Høyde mm	1870
Pakkevolum inkl. emballasje	3,946
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	3,946 m ³
Lengde på forpakning	175
Bredde på forpakning	110
Høyde på forpakning	205
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	175x110x205 cm
Netto vekt	540
Net weight with unit	540 kg
Bruttovekt	570
Vekt inkl. emballasje	570 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	39,6
Sikringsstørrelse A	53
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type	elektrisk
Driftstype	Elektromekanisk
Retning på dørhengsel	Oppbevaring
Maks temperatur °C	400
Timer	Ja