

Pizzaovn Metos Valido EVO 935B DG med ett kammer som åpnes nedover

Metos Valido EVO pizzaovners effektive varmeproduksjon, presise digitale kontroll og brukervennlige hurtigvalgsknapper gjør dem til et ideelt verktøy for krevende pizzabaking. Valido 935B DG-modellen har et kammer og en dør som åpnes nedover. Kammeret er dimensjonert for å passe best mulig for pizza på 35 cm. Det er plass til hele ni pizzaer samtidig i ovnen. Kammerets form (1136 x 1088 mm) og den brede døren gjør det enkelt å legge til og fjerne pizza, og størrelsen på bakflaten passer også til de største pizzaene.



Takket være de utmerkede varmebestandige egenskapene til bakeflaten og ovnsens nøyte planlagte luftsirkulasjon, stekes deilige pizzaer, brød og andre kjøkkenovnsprodukter på en kontrollert måte ved riktig temperatur. Åpningen av røykrøret kan justeres for å oppnå optimale bakevilkår for hvert produkt og produksjonsrytme. Ovnens over- og undereffekt kan justeres separat fra 0 til 100% i trinn på maks. temperaturen er 400 ° C. Døren åpnes enkelt ved hjelp av håndtaket som er nesten like bredt som døren. Det er enkelt å overvåke steking takket være ovnsens temperaturvisning og tidtaker som viser gjenværende steketid. Ovnens starttimer. Ovnkammeret er opplyst av en halogenlampe bak et sikkerhetsglass. Ovnens isolasjon (steinull), doble varmeglassvinduer og en tett lukkende dør reduserer varmetapet. Rammen og fronten på ovnen er laget av rustfritt stål.

- pizzaovn med kammer
- dør som åpnes nedover (hengsler i dørens nedre kant)
- ovnkammer dimensjoner 1136 x 1088 x 140 mm (ovnsåpningshøyde 100 mm)
- ovnkammeret er

dimensjonert for ni stk. 35 cm pizza (72 pizza / t)

- stativ er ikke inkludert i leveransen
- stor digital temperaturvisning
- digital kontroll med følgende funksjoner: starttidsur, gjenværende steketid, rengjøringsprogram og energisparemodus
- temperaturkontroll maks. 400 ° C
- separat digital kontroll for kammerets øvre og nedre effekt (20 posisjoner i trinn på 5%)
- justerbart røykrør, utvendig rør inkludert
- innvendig belysning
- kontrollpanel kjøling
- bakflaten er laget av stein som holder varmen god, tykkelse 19 mm
- isolasjon av keramisk fiber og miljøvennlig steinull
- front og dør i rustfritt stål
- ytre dekkplater i polert stål

TILBEHØR (bestilles separat):

- høydejusterbart stativ dimensjonert for ni stk. 35 cm pizza (72 pizza / t)
- stativ er ikke inkludert i leveransen
- stor digital temperaturvisning
- digital kontroll med følgende funksjoner: starttidsur, gjenværende steketid, rengjøringsprogram og energisparemodus
- temperaturkontroll maks. 400 ° C
- separat digital kontroll for kammerets øvre og nedre effekt (20 posisjoner i trinn på 5%)
- justerbart røykrør, utvendig rør inkludert
- innvendig belysning
- kontrollpanel kjøling
- bakflaten er laget av stein som holder varmen god, tykkelse 19 mm
- isolasjon av keramisk fiber og miljøvennlig steinull
- front og dør i rustfritt stål
- ytre dekkplater i polert stål

TILBEHØR (bestilles separat):

- høydejusterbart stativ

Pizzaovn Metos Valido EVO 935B DG med ett kammer som öppnes nedover

Produktkapacitet	9 x 35 cm pizza
Bredde mm	1460
Dyp mm	1515
Høyde mm	390
Pakkevolum inkl. emballasje	1,219
Volumenhet	m3
Pakkevolum	1,219 m3
Lengde på forpakning	167
Bredde på forpakning	146
Høyde på forpakning	50
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	167x146x50 cm
Netto vekt	250
Net weight with unit	250 kg
Bruttovekt	281
Vekt inkl. emballasje	281 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	17,5
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Driftstype	Elektromekanisk
Retning på dørhengsel	Ned
Timer	Ja