

Pizzaovn Metos Valido EVO 435B DG/2 med två kammer, dörrar öppnesnedover

Metos Valido EVO pizzaovners effektive varmeproduksjon, presise digitale kontroll og brukervennlige hurtigvalgsknapper gjør dem til et ideelt verktøy for krevende pizzabaking. Valido EVO 435B DG / 2-modellen har to kamre og dører som åpnes nedover. Kammeret er dimensjonert for å passe best mulig for pizza på 35 cm. 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 5%. Maks. temperaturen er 400 ° C. Døren åpnes enkelt ved hjelp av håndtaket som er nesten like bredt som døren. Det er enkelt å overvåke stekingen takket være ovnsens temperaturvisning og tidtaker som viser gjenværende steketid. Ovnens har også en 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 to kamre
- dører som åpnes nedover (hengsler i nedre kant av døren)
- ovnkammer dimensjoner 759 x 738 x 140 mm (ovns åpningshøyde 100 mm) ovnkammeret er dimensjonert for fire stk. 35 cm pizza (to kamre, totalt 8 pizzaer)
- timekapasitet 2 x 32 = 64 pizzaer / 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 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 435B DG/2 med två kammer, dörrar öppnesnedover

Produktkapacitet	2 x 4 x 35 cm pizza
Bredde mm	1083
Dyp mm	1165
Høyde mm	780
Pakkevolum inkl. emballasje	1,368
Volumenhet	m3
Pakkevolum	1,368 m3
Lengde på forpakning	131
Bredde på forpakning	116
Høyde på forpakning	90
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	131x116x90 cm
Netto vekt	310
Net weight with unit	310 kg
Bruttovekt	325
Vekt inkl. emballasje	325 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	14,2
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50