

# Pizzauuni Metos Valido EVO 635LB DG/2 kahdella kammiolla ja alaspäinaukeavilla luukuilla

Metos Valido EVO -pizzauunien tehokas lämmöntuotto, tarkka digitaalinen ohjaus ja helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet tekevät niistä ihanteellisen työkalun vaativaan pizzanpaistoon. Mallissa Valido EVO 635LB DG/2 on kaksi uunikammiota ja alaspäin aukeavat luukut. Kammiot on mitoitettu siten, että se sopii mahdollisimman hyvin 35 cm pizzoille. Erinomaisesti lämpöä varaavan arinan ja tarkkaan suunnitellun ilmankierron ansiosta maukkaat pizzat, leivät ja muut keittiön uunituotteet paistuvat hallitusti oikeassa lämpötilassa.

Kosteudenpoistohormin aukkoa voidaan säätää ja saada näin kullekin tuotteelle ja tuotantorytmille optimaaliset paistolosuhteet. Uunin ylä- ja alalämpötiloja voidaan säätää erikseen 5% välein aina nolasta sataan prosenttiin. Uunin maksimilämpötila on 400°C. Luukku aukeaa kevyesti kookkaan, lähes koko luukun mittaisen kahvan avulla. Paistamisen seuranta on helppoa lämpötilanäytön ja paistokellon avulla. Uunissa on myös käynnistysajastin. Uunikammio on valaistu suojalasin takana olevalla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosat ovat ruostumatonta terästä.

- kaksikammioinen pizzauuni
- alaspäin aukeavat luukut (alasaranoitu)
- kammion koko 1136 x 738 x 140 mm (suuaukon korkeus 100 mm)
- uunikammio mitoitettu kuudelle 35 cm pizzalle (kaksi kammiota yht. 12 pizaa)
- tuntikapasiteetti 2 x 48 = 94 pizaa / h
- toimitetaan ilman jalustaa
- suurikokoinen, digitaalinen lämpötilanäyttö
- 



digitaalinen ohjaus, jossa seuraavat toiminnot: käynnistysajastin, jäljellä olevan paistoaajan näyttö, puhdistusohjelma ja energiansäästötila

- lämpötilasäätö max. 400°C
- erillinen säätö kammion ylä- ja alalämmölle digitaalisen ohjauksen kautta (20 asentoa, 5% välein)
- säädettävä savunpoisto, ulkoinen poistoputki sisältyy toimitukseen
- sisävalo
- ohjauspaneelin jäähdytys
- paistoarina on tehty hyvin lämpöä varaavasta kivistä, paksuus 19 mm
- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys
- etuosa ja luukku ruostumatonta terästä
- ulkovuorauksena polttomaalattu teräslevy

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- korkeussäädettävä jalusta digitaalinen ohjaus, jossa seuraavat toiminnot: käynnistysajastin, jäljellä olevan paistoaajan näyttö, puhdistusohjelma ja energiansäästötila
- lämpötilasäätö max. 400°C
- erillinen säätö kammion ylä- ja alalämmölle digitaalisen ohjauksen kautta (20 asentoa, 5% välein)
- säädettävä savunpoisto, ulkoinen poistoputki sisältyy toimitukseen
- sisävalo
- ohjauspaneelin jäähdytys
- paistoarina on tehty hyvin lämpöä varaavasta kivistä, paksuus 19 mm
- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys
- etuosa ja luukku ruostumatonta terästä
- ulkovuorauksena polttomaalattu teräslevy

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- korkeussäädettävä jalusta

## Pizzauuni Metos Valido EVO 635LB DG/2 kahdella kammiolla ja alaspäinaukeavilla luukuilla

Tuotteen kapasiteetti	2 x 6 x 35 cm pizza
Tuotteen leveys mm	1460
Tuotteen syvyys mm	1165
Tuotteen korkeus mm	780
Pakkauksen tilavuus	1,678
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	1,678 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	165
Pakkauksen syvyys	113
Pakkauksen korkeus	90
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	165x113x90 cm
Nettopaino	398
Nettopaino	398 kg
Bruttopaino	433
Pakkauksen paino	433 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	25,6
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50