

## Pizzaovn Metos Valido EVO 635LA DG med ett kammer, dörren öppnes upp

Metos Valido EVO-pizzaugnarernas effektiva värmeproduktion, exakta digital kontroll och lättanvända snabbvalsknappar gör dem till ett idealiskt verktyg för krävande pizzabakning. Modellen Valido 635LA DG har en kammare och lucka som öppnas uppåt. Kammaren är dimensionerad för att passa så bra som möjligt för pizza på 35 cm. Tack vare bakytans utmärkta värmehållande egenskaper och ugnens noggrant planerade luftcirkulation gräddas delikata pizzor, bröd och andra köksugnsprodukter på ett kontrollerat sätt vid rätt temperatur. Rökkanalens öppning kan justeras för att få optimala gräddningsförhållanden för varje produkt och produktionsrytm. Ugnens över- och undereffekt kan justeras separat från 0 till 100% i steg på 5%. Ugnens max. temperatur är 400°C. Luckan öppnas lätt med hjälp av handtaget som är nästan lika brett som luckan. Övervakning av gräddningen är lätt tack vare ugnens temperaturdisplay och timer som visar återstående gräddningstid. Ugnen har även en starttimer. Ugnskammaren är upplyst av en halogenlampa bakom ett säkerhetsglas. Ugnens isolering (stenuil), fönster av dubbelt värmeglas samt tätt slutande lucka minskar värmeförluster. Ugnens ram och framsida är gjorda av rostfritt stål.



- pizzaugn med en kammare
- lucka som öppnas uppåt (gångjärn i luckan övre kant)
- ugnskammarens mått 1136 x 738 x 140 mm (ugnsöppningens 100 mm)
- ugnskammaren är dimensionerad för sex st. 35 cm pizzor (48 pizzor / h)
- stativ ingår inte i leveransen
- stor digital temperaturdisplay
- digital styrkontroll med följande funktioner: starttimer,

återstående stektid, rengöringsprogram och energisparläge

- temperaturreglering max. 400°C
- separat digitalstyrning för kammarens över- och undereffekt (20 positioner i steg på 5%)
- justerbar rökkanal, externt rör ingår
- innerbelysning
- kontrollpanelens kylning
- bakytan är tillverkad av sten som håller värmen väl, tjocklek 19 mm
- isolering av keramisk fiber och miljövänlig stenuil
- framsida och dörr i rostfritt stål
- yttre täckplåtar i brännlackerad stål

TILLBEHÖR (beställs separat):

- höjjusterbart stativ återstående stektid, rengöringsprogram och energisparläge
- temperaturreglering max. 400°C
- separat digitalstyrning för kammarens över- och undereffekt (20 positioner i steg på 5%)
- justerbar rökkanal, externt rör ingår
- innerbelysning
- kontrollpanelens kylning
- bakytan är tillverkad av sten som håller värmen väl, tjocklek 19 mm
- isolering av keramisk fiber och miljövänlig stenuil
- framsida och dörr i rostfritt stål
- yttre täckplåtar i brännlackerad stål

TILLBEHÖR (beställs separat):

- höjjusterbart stativ

## Pizzaovn Metos Valido EVO 635LA DG med ett kammer, dörren öppnes opp

Produktkapacitet	6 x 35 cm pizza
Bredde mm	1460
Dyp mm	1165
Høyde mm	390
Pakkevolum inkl. emballasje	0,951
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,951 m3
Lengde på forpakning	165
Bredde på forpakning	113
Høyde på forpakning	51
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	165x113x51 cm
Netto vekt	199
Net weight with unit	199 kg
Bruttovekt	230
Vekt inkl. emballasje	230 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	12,8
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50