

# Pizzauuni Metos Valido EVO 435A DG/2 kahdella kammiolla ja ylöspäinaukeavilla luukuilla

Metos Valido EVO -pizzauunien tehokas lämmöntuotto, tarkka digitaalinen ohjaus ja helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet tekevät niistä ihanteellisen työkalun vaativaan pizzanpaistoon. Mallissa Valido EVO 435A DG/2 on kaksi uunikammiota ja ylöspäin aukeavat luukut. Kammio 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 alälämpötiloja 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 suoja-alasina takana olevalla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasi-ikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosat ovat ruostumatonta terästä.

- kaksikammioinen pizzauuni
- ylöspäin aukeavat luukut (yläsaranoitu)
- kammion koko 759 x 738 x 140 mm (suuaukon korkeus 100 mm)
- uunikammio mitoitettu neljälle 35 cm pizzalle (kaksi kammiota yht. 8 pizzata)
- tuntikapasiteetti 2 x 32 = 64 pizzata / 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 435A DG/2 kahdella kammiolla ja ylöspäinaukeavilla luukuilla

Tuotteen kapasiteetti	2 x 4 x 35 cm pizza
Tuotteen leveys mm	1083
Tuotteen syvyys mm	1165
Tuotteen korkeus mm	780
Pakkauksen tilavuus	1,368
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	1,368 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	131
Pakkauksen syvyys	116
Pakkauksen korkeus	90
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	131x116x90 cm
Nettopaino	310
Nettopaino	310 kg
Bruttopaino	325
Pakkauksen paino	325 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	14,2
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50