

# Kiertoarinauuni Metos TL 45 DG

Metos TL 45 DG on edullinen ja erittäin helppokäyttöinen kiertoarinauuni, jota voidaan käyttää monipuolisesti pizzan, lihojen, kalan ja kasvien kypsentämiseen. Uunin maksimilämpötila on 400 astetta, joten sillä voidaan valmistaa myös ohutpohjaisia pizzoja ja muita vastaavia tuotteita, jotka vaativat kovan lämpötilan ja lyhyen kypsennysajan. Kuljettimen nopeus on säädettävissä 30 s ja 20 min välillä. Mitoitus on suunniteltu siten, että uuni voidaan asentaa oman jalustan lisäksi myös normaalin, 700 mm leveän työtason päälle. Laskennallinen tuntikapasiteetti on 34 pizzaa tunnissa ja se voidaan tuplata asentamalla kaksi uunia päällekkäin.



Pikavalintanäppäimet, suurikokoinen valintakiekko ja selkeä digitaalinäyttö tekevät uunin käyttämisestä helppoa ja nopeaa. Tehokkaiden vastusten ja tarkkaan ohjatun ilmankierron ansiosta uuni reagoi nopeasti asetuksiin, joten se soveltuu myös käyttöön, jossa sillä kypsennetään erilaisia paistolämpötiloja- ja aikoja vaativia tuotteita.

- sähkötoiminen kiertoarinauuni
- uunikammio 800 x 450 x 105 mm
- laskennallinen kapasiteetti 34 pizzaa tunnissa (30-35 cm pizza)
- käynnistysajastin
- pinottavissa torniksi, kaksi uunia päällekkäin
- kompakti syvyysmitta (vain 700 mm) mahdollistaa sijoittamisen myös työpöydälle
- maksimi paistolämpötila 400°C
- energiatehokas, hyvä eristys pitää lämmön hyvin uunin sisäpuolella, ei lämpövuotoja
- huoltotoimenpiteet voidaan suorittaa edestä laitetta siirtämättä
- digitaalinen ohjauspaneeli mahdollistaa nopeaan säätöön ja asetusten tallentamisen

- 450 mm leveä, teräksinen kertoarina
- erillinen lämmönsäätö (0-100%) ylä- ja alalämmölle
- helppokäyttöinen arinan nopeuden säätö: paistoaika 30 s - 20 min
- arinan kulkusuunta vaihdettavissa
- irrotettavat murukaukalot molemmissa päissä
- ikkunoilla varustetut arinan suojuuikut molemmissa päissä, säädettävissä 4 korkeuteen

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- kiertoarinan pidennystaso (voidaan asentaa molempiin päihin)
- säädettävä jalusta (säätövara 677-1002 mm)
- neutraali huuva
- 450 mm leveä, teräksinen kertoarina
- erillinen lämmönsäätö (0-100%) ylä- ja alalämmölle
- helppokäyttöinen arinan nopeuden säätö: paistoaika 30 s - 20 min
- arinan kulkusuunta vaihdettavissa
- irrotettavat murukaukalot molemmissa päissä
- ikkunoilla varustetut arinan suojuuikut molemmissa päissä, säädettävissä 4 korkeuteen

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- kiertoarinan pidennystaso (voidaan asentaa molempiin päihin)
- säädettävä jalusta (säätövara 677-1002 mm)
- neutraali huuva

## Kiertoarinauuni Metos TL 45 DG

Tuotteen kapasiteetti	Ø35cm pizza 34 kpl/tunnissa
Tuotteen leveys mm	1500
Tuotteen syvyys mm	700
Tuotteen korkeus mm	390
Pakkauksen tilavuus	1,139
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	1,139 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	165
Pakkauksen syvyys	115
Pakkauksen korkeus	60
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	165x115x60 cm
Nettopaino	92
Nettopaino	92 kg
Bruttopaino	123
Pakkauksen paino	123 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	8
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä
Ohjaustyyppi	elektroninen
Puhdistus	käsin pesu
Ohjelmoitavuus	ohjelmoitavissa
Ajastin	Kyllä