

# Pizzauuni Metos Valido EVO 635LA DG/2 kahdella kammiolla ja ylöspäinaukeavilla luukuilla

Kaksi kammiainen pizzauuni, kammion koko 1136x738x135 mm.  
Keskimääräinen kapasiteetti: 48 kpl. Ø35 cm pizzaa tunnissa tai

10 kpl. Ø45 cm pizzaa tunnissa / uunikammio

- uuninovat aukeavat ylöspäin, leveä putkimainen ruostumaton teräs kahva, panoraamainen ovilasi

- digitaalinen ohjaus

- ohjauspaneelin jäähdytys ilmanvaihdolla

- paistopinta on tehty kennorakenteisesta tulenkestävästä kivistä, jonka paksuus on 19 mm

- sisävalaistus halogeenilamppulla

- maks. paistolämpötila 400 °C

- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys

- erillinen säätö katto- ja pohjalämpöelementille digitaalisen ohjauksen kautta (20 asentoa, 5% säädöllä)

- ruostumattomasta teräksestä valmistettu etuosa, ovi sekä uunikammio

- energiansäästötoiminto (25,6kW-->11,4kW)

- säädettävä savun poisto, ulkoinen savupiippu sisältyy toimitukseen

Lisävarusteet: (eivät sisälly tarjottuun hintaan)

- korkeussäädettävä avojuhlusta pyörillä



## Pizzauuni Metos Valido EVO 635LA DG/2 kahdella kammiolla ja ylöspäinaukeavilla 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