

# Pizzaovn Metos Valido EVO 635LA DG/2 med två kammer, dörrarna öppnes opp

Metos Valido EVO pizzaovners effektive varmeproduksjon, presise digitale kontroll og brukervennlige hurtigvalgsknapper gjør dem til et ideelt verktøy for krevende pizzabaking. Valido EVO 635LA DG / 2-modellen har to kamre og dører som åpnes oppover. Kammeret er dimensjonert for å passe best mulig for pizza på 35 cm. Takket være de utmerkede varmebestandige egenskapene til bakeflaten og ovnsens nøyte planlagte luftsirkulasjon, stekes deilige pizzaer, brød og andre kjøkkenovnsprodukter på en kontrollert måte ved riktig temperatur. Åpningen av røykrøret kan justeres for å oppnå optimale bakevilkår for hvert produkt og produksjonsrytme. Ovnens over- og undereffekt kan justeres separat fra 0 til 100% i trinn på 5%. Maks. temperaturen er 400 ° C. Døren åpnes enkelt ved hjelp av håndtaket som er nesten like bredt som døren. Det er enkelt å overvåke stekingens takket være ovnsens temperaturvisning og tidtaker som viser gjenværende steketid. Ovnens har også en starttimer. Ovnkammeret er opplyst av en halogenlampe bak et sikkerhetsglass. Ovnens isolasjon (steinull), doble varmeglassvinduer og en tett lukkende dør reduserer varmetapet. Rammen og fronten på ovnen er laget av rustfritt stål.

- pizzaovn med to kamre
- dør som åpnes oppover (hengsler i dørens øvre kant)
- ovnkammer dimensjoner 1136 x 738 x 140 mm (høyde på ovnåpningen 100 mm)
- ovnkammeret er dimensjonert for seks stk. 35 cm pizza (to kamre, totalt 12 pizzaer)
- timekapasitet 2 x 48 = 94 pizzaer / t
- stativ er ikke inkludert i leveransen
- stor digital temperaturvisning
- digital



kontroll med følgende funksjoner: starttidsur, gjenværende steketid, rengjøringsprogram og energisparemodus

- temperaturkontroll maks. 400 ° C
- separat digital kontroll for kammerets øvre og nedre effekt (20 posisjoner i trinn på 5%)
- justerbart røykrør, utvendig rør inkludert
- innvendig belysning
- kontrollpanel kjøling
- bakflaten er laget av stein som holder varmen god, tykkelse 19 mm
- isolasjon av keramisk fiber og miljøvennlig steinull
- front og dør i rustfritt stål
- ytre dekkplater i polert stål

TILBEHØR (bestilles separat):

- høydejusterbart stativ kontroll med følgende funksjoner: starttidsur, gjenværende steketid, rengjøringsprogram og energisparemodus
- temperaturkontroll maks. 400 ° C
- separat digital kontroll for kammerets øvre og nedre effekt (20 posisjoner i trinn på 5%)
- justerbart røykrør, utvendig rør inkludert
- innvendig belysning
- kontrollpanel kjøling
- bakflaten er laget av stein som holder varmen god, tykkelse 19 mm
- isolasjon av keramisk fiber og miljøvennlig steinull
- front og dør i rustfritt stål
- ytre dekkplater i polert stål

TILBEHØR (bestilles separat):

- høydejusterbart stativ

## Pizzaovn Metos Valido EVO 635LA DG/2 med två kammer, dörrarna öppnes opp

Produktkapacitet	2 x 6 x 35 cm pizza
Bredde mm	1460
Dyp mm	1165
Høyde mm	780
Pakkevolum inkl. emballasje	1,678
Volumenhet	m3
Pakkevolum	1,678 m3
Lengde på forpakning	165
Bredde på forpakning	113
Høyde på forpakning	90
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	165x113x90 cm
Netto vekt	398
Net weight with unit	398 kg
Bruttovekt	433
Vekt inkl. emballasje	433 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	25,6
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50