

# Pizzaugn Metos Valido EVO 635LA DG/2 med två kammare, dörrarna öppnas uppåt

Metos Valido EVO-pizzaugnarernas effektiva värmeproduktion, exakta digital kontroll och lättanvända snabbvalsknappar gör dem till ett idealiskt verktyg för krävande pizzabakning. Modellen Valido EVO 635LA DG/2 har två kamrar och luckor som öppnas uppåt. Kammaren är dimensionerad för att passa så bra som möjligt för pizza på 35 cm. Tack vare bakytnas 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 två kamrar
- lucka som öppnas uppåt (gångjärn i luckan övre kant)
- ugnskammarens mått 1136 x 738 x 140 mm (ugnsöppningens höjd 100 mm)
- ugnskammaren är dimensionerad för sex st. 35 cm pizzor (två kamrar, totalt 12 pizzor)
- timkapacitet 2 x 48 = 94 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
- 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

## Pizzaugn Metos Valido EVO 635LA DG/2 med två kammare, dörrarna öppnasuppåt

Produktkapasitet	2 x 6 x 35 cm pizza
Bredd mm	1460
Djup mm	1165
Höjd mm	780
Paketvolym	1,678
Volymenhet	m <sup>3</sup>
Paketvolym	1,678 m <sup>3</sup>
Längd på förpackning	165
Bredd på förpackning	113
Höjd på förpackning	90
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	165x113x90 cm
Nettovikt	398
Nettovikt med ental	398 kg
Bruttovikt	433
Vikt inkl. emballage	433 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	25,6
Spänning V	400
Antal fasor	3NPE
Frekvens Hz	50