

Pizzaugn Metos Domitor Pro 830 EM

Metos Domitor Pro 830 EM pizzaugn för pizzor med diameter 30 cm. Bakning med direkt på eldsten eller indirekt i bakplåtar. Modeller tillgängliga för 4/6/9 pizzor. Modularitet upp till 3 däck. Ugnarna har elektromekanisk styrning och separata temperaturkontroller för de undre och övre värmeelementen.

Domitor Pro 830 EM har två ugnskammare, dess övre och nedre temperaturer kan justeras mellan 0 ... 400°C. Luckan öppnas nedåt och öppnas lätt med ett handtag i full längd. Ugnskammaren är upplyst av en halogenlampa. Bakkammare i allumerad bestrålningsplatta och bakyta är gjord av 14 mm alveolär eldfast sten. Hög värmebeständig isolering i keramisk fiber och miljövänlig stenull. Rökavgas: alltid öppet.

- pizzaugn med två ugnskammare, ugnskammastorlek 630 x 630 mm
- ugnskammaren är dimensionerad för fyra 30 cm pizzor
- levereras utan stativ
- elektromekanisk styrning
- temperaturjustering max. 400 ° C, temperaturdisplay
- separat styrning för de undre och övre värmeelementen
- innerbelysning
- bakyta av tegel som håller värmen väl
- lucka som öppnas neråt

TILLBEHÖR (beställs separat):

- skorsten
- stativ
- hjulsats för stativet



Pizzaugn Metos Domitor Pro 830 EM

Produktkapasitet	8 x 30 cm pizza
Bredd mm	882
Djup mm	827
Höjd mm	686
Paketvolym	0,669
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,669 m ³
Längd på förpackning	95
Bredd på förpackning	88
Höjd på förpackning	80
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	95x88x80 cm
Nettovikt	200
Nettovikt med ental	200 kg
Bruttovikt	235
Vikt inkl. emballage	235 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	8,8
Säkringsstorlek A	20
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Flexibel