

Pizzaovn - 2 Kammer Metos Domitor Pro 830 DG

Metos Domitor Pro 830 DG 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 digital styrning och separata temperaturkontroller för de undre och övre värmeelementen.

Domitor Pro 830 DG 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 alluminerad 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
- digital 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

Pizzaovn - 2 Kammer Metos Domitor Pro 830 DG

Produktkapacitet	8 x 30 cm pizza
Bredde mm	882
Dyp mm	827
Høyde mm	686
Pakkevolum inkl. emballasje	0,669
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,669 m ³
Lengde på forpakning	95
Bredde på forpakning	88
Høyde på forpakning	80
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	95x88x80 cm
Netto vekt	200
Net weight with unit	200 kg
Bruttovekt	235
Vekt inkl. emballasje	235 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	8,8
Sikringsstørrelse A	20
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel