

# Pizzauuni Metos Domitor Pro 630L EM

Metos Domitor Pro 630L EM pizzauuni, jossa voi paistaa suoraan tulikivellä tai epäsuorasti uunipellillä halkaisijaltaan 30cm pizzoja. Modulaarinen rakenne, jopa 3 kammiota päällekkäin. Maksimilämpötilaa voidaan säätää välillä 0...400 °C. Pizzauunissa on uunikammio, jonka ylä- ja alalämpötiloja voidaan säätää erikseen. Luukku on alasaranoitu ja se aukeaa kevyesti koko luukun pituisen kahvan avulla. Paistokivi on valmistettu 14 mm alveolaarisesta tulenkestävästä kivistä. Korkea lämmönkestoeristys on keraamista kuitua ja ympäristöystävällistä kivivillaa. Teräsovessa on keraaminen lasi ja uunin kammiot on valaistu halogeenilampuilla. Ilmanpoistoventtiili on aina avoinna.



- yksikammioinen uuni, kammion koko 943 x 630 mm
- uunikammion koko mitoitettu kuudelle 30 cm pizzalle
- toimitetaan ilman jalustaa
- elektromekaaninen ohjaus
- lämpötilasäätö max. 400°C, lämpötilanäyttö
- erilliset säädöt ylä- ja alalämmölle
- sisävalo
- hyvin lämpöä varaava tiilimassa-arina
- alaspäin aukeava luukku

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- hormi
- jalusta
- pyöräsarja jalustaan

## Pizzauuni Metos Domitor Pro 630L EM

Tuotteen kapasiteetti	6 x 30 cm pizza
Tuotteen leveys mm	1196
Tuotteen syvyys mm	827
Tuotteen korkeus mm	343
Pakkauksen tilavuus	0,517
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,517 m3
Pakkauksen leveys	127
Pakkauksen syvyys	97
Pakkauksen korkeus	42
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	127x97x42 cm
Nettopaino	135
Nettopaino	135 kg
Bruttopaino	155
Pakkauksen paino	155 kg
Painon yksikkö	kg
Liitântäteho kW	7,8
Sulakkeen koko A	16
Liitântäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä