

Pizzauuni Metos Domitor Pro 1230L EM

Metos Domitor Pro 1230L EM pizzauuni, jossa voi paistaa suoraan tulikivellä tai epäsuorasti uunipellillä halkaisijalta 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. Teräsoveissa on keraaminen lasi ja uunin kammiot on valaistu halogeenilampuilla. Ilmanpoistoventtiili on aina avoinna.



- kaksikammioinen 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 1230L EM

Tuotteen kapasiteetti	12 x 30 cm pizza
Tuotteen leveys mm	1196
Tuotteen syvyys mm	827
Tuotteen korkeus mm	686
Pakkauksen tilavuus	0,924
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,924 m3
Pakkauksen leveys	127
Pakkauksen syvyys	97
Pakkauksen korkeus	75
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	127x97x75 cm
Nettopaino	270
Nettopaino	270 kg
Bruttopaino	300
Pakkauksen paino	300 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	15,6
Sulakkeen koko A	32
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä