

Pizzaovn - 2 Kammer Metos Domitor Pro 1230L DG

Pizzaovn for pizza med diameter 30cm. Steking direkte på bålstein eller indirekte på stekeplate. Bakekammer i alluminert bestrålede plate og stekeflate er laget av 14 mm alveolær ildfast stein. Høy termisk motstandsisolasjon i keramisk fiber og miljøvennlig steinull. Ovnskammeret er opplyst av en halogenlampe. Avtrekk, alltid åpen.

- to-kammer pizzaovn, kammerstørrelse 943 x 630 mm
- ovnskammeret er dimensjonert for seks 30 cm pizzaer
- leveres uten stativ
- digital temperaturkontroll
- temperaturjustering maks. 400°C, temperaturvisning
- en teglrist som lagrer varme godt
- separat styring for kammer over- og undervarme
- dobbel glassdør, døren åpnes nedover

TILBEHØR (bestilles separat):

- avtrekk
- stativ
- hjulsett til stativet



Pizzaovn - 2 Kammer Metos Domitor Pro 1230L DG

Produktkapacitet	12 x 30 cm pizza
Bredde mm	1196
Dyp mm	827
Høyde mm	686
Pakkevolum inkl. emballasje	0,924
Volumenhet	m ³
Pakkevolum	0,924 m ³
Lengde på forpakning	127
Bredde på forpakning	97
Høyde på forpakning	75
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	127x97x75 cm
Netto vekt	270
Net weight with unit	270 kg
Bruttovekt	300
Vekt inkl. emballasje	300 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	15,6
Sikringsstørrelse A	32
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel