

Pizzauuni RPM 120 Wood

Metos RPM 120 on puulämmitteinen pizzauuni, jonka lämpötila-alue soveltuu hyvin paistamiseen 300-400 asteessa. Elävä tuli tuo pizzapaistoon aidon käsityön leiman ja viestii aitojen makujen vaalimisesta ja perinteiden kunnioittamisesta. Uunin vaipassa on runsaasti varaavaa massaa (kokonaispaino 1100 kg), joten sen lämpötila pysyy tasaisena myös kovemmilla paistovolyymeilla. Tehokas eristys parantaa uunin energiatehokkuutta ja vähentää hukkalämmön syntymistä. Huomiota herättävän punaisen teräskuoren ja suuaukon keltaisen tiilikuvioinnin ansiosta uuni erottuu hyvin avokeittiöstä ja muista vastaavista kohteista, joissa pizzanpaisto halutaan tuoda asiakkaiden nähtäville. Uunin ulkovuorauksen väri voidaan valita keittiön tyyliin sopivaksi. RPM 120 uuni sopii hyvin pizzeriaan, jonka asiakaspaikkojen määrä on 40-50.



- omalla jalustalla varustettu, elävän tulen pizzauuni
- puulämmitteinen
- uunikammion koko mitoitettu 4-5 pizzalle
- soveltuu päivittäiseen käyttöön, jossa paistolämpötilat ovat 300-400°C
- lämpömittari
- uunin arina ja kattoholvi on tehty tulenkestävästä, tiivistetystä betonista
- arinan paksuus 70 mm, pohjan eristepaksuus 150 mm
- kuoriosan varaavan massan paksuus 80-100 mm, eristepaksuus 100-300 mm
- poistohormin halkaisija 200 mm
- maalattu teräsvuoraus
- suuaukko muurattu tulenkestävistä tiilistä
- suuaukon koko 560 x 270 mm, teräsluukku
- sisältää avojuustan, joka tuo arinan ergonomiselle työskentelykorkeudelle (1220 mm)

TEHDASOPTIOT (tilattava laitteen yhteydessä):

- kuoriosan

erikoisvärit erikoisvärit

Pizzauuni RPM 120 Wood

Tuotteen kapasiteetti	6 x 30 cm pizza
Tuotteen leveys mm	1600
Tuotteen syvyys mm	1500
Tuotteen korkeus mm	1860
Pakkauksen tilavuus	5,331
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	5,331 m ³
Pakkauksen leveys	160
Pakkauksen syvyys	196
Pakkauksen korkeus	170
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	160x196x170 cm
Nettopaino	1100
Nettopaino	1100 kg
Bruttopaino	1200
Pakkauksen paino	1200 kg
Painon yksikkö	kg