

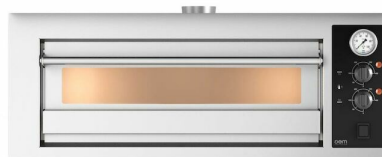
# Pizzauuni Metos Domitor Pro 430 EM

Metos Domitor Pro 430 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 yksi 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 kammio on valaistu halogeenilampulla. Ilmanpoistoventtiili on aina avoinna.

- yksikammioinen uuni, kammion koko 630 x 630 mm
- uunikammion koko mitoitettu neljälle 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 430 EM

Tuotteen kapasiteetti	4 x 30 cm pizza
Tuotteen leveys mm	882
Tuotteen syvyys mm	827
Tuotteen korkeus mm	343
Pakkauksen tilavuus	0,334
Tilavuuden yksikkö	m <sup>3</sup>
Pakkauksen tilavuus	0,334 m <sup>3</sup>
Pakkauksen leveys	95
Pakkauksen syvyys	88
Pakkauksen korkeus	40
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	95x88x40 cm
Nettopaino	100
Nettopaino	100 kg
Bruttopaino	120
Pakkauksen paino	120 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	4,4
Sulakkeen koko A	10
Liitäntäjännite V	400
Vaiheiden määrä	3NPE
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Puolikiinteä