

# Pizzaovn Metos Domitor Pro 430 EM

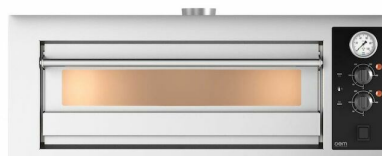
Metos Domitor Pro 430 EM pizzaugn för pizzor med diameter 30 cm. Bakning med direkt på eldsten eller indirekt i bakplåtar. Modeller tillgängliga för 4/6/9 pizzor. Modularitet upp till 3 däck. Ugnarna har elektromekanisk styrning och separata temperaturkontroller för de undre och övre värmeelementen.

Domitor Pro 430 EM har en ugnskammare, dess övre och nedre temperaturer kan justeras mellan 0 ... 400°C. Luckan öppnas nedåt och öppnas lätt med ett handtag i full längd. Ugnskammaren är upplyst av en halogenlampa. Bakkammare i alluminerad bestrålningsplatta och bakyta är gjord av 14 mm alveolär eldfast sten. Hög värmebeständig isolering i keramisk fiber och miljövänlig stenull. Rökavgas: alltid öppet.

- pizzaugn med en ugnskammare, ugnskammarstorlek 630 x 630 mm
- ugnskammaren är dimensionerad för fyra 30 cm pizzor
- levereras utan stativ
- elektromekanisk styrning
- temperaturjustering max. 400 ° C, temperaturdisplay
- separat styrning för de undre och övre värmeelementen
- innerbelysning
- bakyta av tegel som håller värmen väl
- lucka som öppnas neråt

TILLBEHÖR (beställs separat):

- skorsten
- stativ
- hjulsats för stativet



## Pizzaovn Metos Domitor Pro 430 EM

Produktkapasitet	4 x 30 cm pizza
Bredde mm	882
Dyp mm	827
Høyde mm	343
Pakkevolum inkl. emballasje	0,334
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	0,334 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	95
Bredde på forpakning	88
Høyde på forpakning	40
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	95x88x40 cm
Netto vekt	100
Net weight with unit	100 kg
Bruttovekt	120
Vekt inkl. emballasje	120 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	4,4
Sikringsstørrelse A	10
Spenning V	400
Antall faser	3NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel