

# Pizzaugn Metos Domitor Pro 430 EM

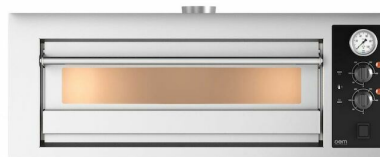
Metos Domitor Pro 430 EM pizzaugn för pizzor med diameter 30 cm. Bakning med direkt på eldsten eller indirekt i bakplåtar. Modeller tillgängliga för 4/6/9 pizzor. Modularitet upp till 3 däck. Ugnarna har elektromekanisk styrning och separata temperaturkontroller för de undre och övre värmeelementen.

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



## Pizzaugn Metos Domitor Pro 430 EM

Produktkapasitet	4 x 30 cm pizza
Bredd mm	882
Djup mm	827
Höjd mm	343
Paketvolym	0,334
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,334 m3
Längd på förpackning	95
Bredd på förpackning	88
Höjd på förpackning	40
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	95x88x40 cm
Nettovikt	100
Nettovikt med ental	100 kg
Bruttovikt	120
Vikt inkl. emballage	120 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	4,4
Säkringsstorlek A	10
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Flexibel