Pizza oven Metos Valido EVO 635LA DG/2 with two chambers, door opening upwards



Product information

SKU	4147168
Productnaam	Pizza oven Metos Valido EVO 635LA DG/2 with two chambers, door opening upwards
Afmetingen	1460 × 1165 × 780 mm
Gewicht	398,000 kg
Capacity	2 x 6 x 35 cm pizza
Technical information	400 V, 25,6 kW, 3NPE, 50 Hz

Description

Metos Valido EVO -pizzauunien tehokas lämmöntuotto, tarkka digitaalinen ohjaus ja helppokäyttöiset pikavalintapainikkeet tekevät niistä ihanteellisen työkalun vaativaan pizzanpaistoon. Mallissa Valido EVO 635LA DG/2 on kaksi uunikammiota ja ylöspäin aukeavat luukut. Kammio on mitoitettu siten, että se sopii mahdollisimman hyvin 35 cm pizzoille. Erinomaisesti lämpöä varaavan arinan ja tarkkaan suunnitellun ilmankierron ansiosta maukkaat pizzat, leivät ja muut keittiön uunituotteet paistuvat hallitusti oikeassa lämpötilassa. Kosteudenpoistohormin aukkoa voidaan säätää ja saada näin kullekin tuotteelle ja tuotantorytmille optimaaliset paisto-olosuhteet. Uunin ylä- ja alalämpötiloja voidaan säätää erikseen 5% välein aina nollasta sataan prosenttiin. Uunin maksimilämpötila on 400°C. Luukku aukeaa kevyesti kookkaan, lähes koko luukun mittaisen kahvan avulla.

Paistamisen seuranta on helppoa lämpötilanäytön ja paistokellon avulla. Uunissa on myös käynnistysajastin. Uunikammio on valaistu suojalasin takana olevalla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasi-ikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosa ovat ruostumatonta terästä.

- kaksikammioinen pizzauuni
- ylöspäin aukeavat luukut (yläsaranoitu)
- kammion koko 1136 x 738 x 140 mm (suuaukon korkeus 100 mm)
- uunikammio mitoitettu kuudelle 35 cm pizzalle (kaksi kammiota yht. 12 pizzaa)
- tuntikapasiteetti 2 x 48 = 94 pizzaa / h
- toimitetaan ilman jalustaa
- suurikokoinen, digitaalinen lämpötilanäyttö
- digitaalinen ohjaus, jossa seuraavat toiminnot: käynnistysajastin, jäljellä olevan paistoajan näyttö, puhdistusohjelma ja energiansäästötila
- lämpötilasäätö max. 400°C
- erillinen säätö kammion ylä- ja alalämmölle digitaalisen ohjauksen kautta (20 asentoa, 5% välein)
- säädettävä savunpoisto, ulkoinen poistoputki sisältyy toimitukseen
- sisävalo
- ohjauspaneelin jäähdytys
- paistoarina on tehty hyvin lämpöä varaavasta kivestä, paksuus 19 mm
- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys
- etuosa ja luukku ruostumatonta terästä
- ulkovuorauksena polttomaalattu teräslevy

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- korkeussäädettävä jalusta