

Pizzauuni Metos Supertop 640S



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4646988
Tuotenimi	Pizzauuni Metos Supertop 640S
Mitat	1168 x 1686 x 415/605 mm
Paino	314,000 kg
Kapasiteetti	6 x 40 cm pizza
Tekniset tiedot	400 V, 32 A, 18 kW, 3NPE, 50 Hz

Kuvaus

Metos Supertop -pizzauuni edustaa uudentyyppistä suunnittelutapaa, jossa uunit voidaan koota modulaarisista yksiköistä päällekkäin yhden, kahden tai kolmen laitteen kokonaisuuksiksi. Myyntivolyymien kasvaessa voidaan hankkia lisäuuneja ja näin tuottaa samoilla lattianeliöillä kaksi tai kolme kertaa enemmän. Lisävarusteena myytävän, säädettävän jalustan ansiosta samaa jalustaa voidaan käyttää 1-3 laitteen asennusvaihtoehdoissa. Supertop-pizzauunien kammio on mitoitettu kookkaille 40 cm pizzoille ja maksimi paistolämpötila on peräti 450°C. Näin laitteiden koko ja teho riittävät myös korkeita lämpötiloja vaativien artesaanipizzojen ja napolilaistyyppisten pizzojen valmistamiseen. Mallissa Supertop 640S on yksi uunikammio ja alaspäin aukeava luukku. Kammion mitoitukset mahdollistaa kuuden 40 cm pizzan paistamisen yhdellä täytöksellä. 807 mm leveän ja 1245 mm syvän 640S-mallin mitoitukset sopii asennuskohteisiin, joissa on enemmän tilaa syvyys- kuin leveyssuunnassa.



Supertop-pizzauunien tehokas lämmöntuotto ja käyttäjää opastava LCD-näyttö on suunniteltu vaativan pizanzaistoon, jossa käyttäjä arvostaa nopeutta ja aina tasalaatuista paistotulosta. Uunin arinaan ja kammion kattoon asennetut anturit tarkkailevat lämpötilaa kuudesta eri pisteestä. Näiden avulla uuni reagoi nopeasti paisto-olosuhteiden muutoksiin pystyvä hyödyntämään myös rakenteisiin varautuneen lämmön maksimaalisella tavalla. Tämä parantaa uunin energiatehokkuutta ja takaa tasaisen paistotuloksen niin toistuvilla täysillä täytöksillä kuin silloin, kun uunissa paistetaan vain yhtä pizanza kerrallaan. Kookkaan, seitsemän tuuman näytön ja valintakiekon avulla laitteen käyttö on nopeaa ja vaivatonta. Uunia voidaan käyttää sen valmiilla paisto-ohjelmilla, käyttäjän itse tallentamien omien ohjelmien avulla tai manuaalisesti asettamalla lämpötila ja muut tarvittavat säädöt. Uunin USB-portti mahdollistaa ohjelmien siirron laitteesta toiseen. Sen avulla voidaan myös päivittää uunin ohjelmisto ja saada tietoa laitteen käyttöhistoriasta ja mahdollisesta huoltotarpeesta.

Erinomaisesti lämpöä varaavan arinan ja tarkkaan suunnitellun ilmankierron ansiosta maukkaat pizanzat, leivät ja muut keittiön uunituotteet paistuvat hallitusti oikeassa lämpötilassa. Kosteudenpoistohormin aukkoa ja poistopuhaltimen nopeutta voidaan säätää ja saada näin kullekin tuotteelle ja tuotantorytmille optimaaliset paisto-olosuhteet. Etuluukku aukeaa kevyesti kookkaan, koko luukun mittaisen kahvan avulla. Uunissa on käynnistysajastin, johon voidaan asettaa kaksi eri käynnistysaikaa per päivä. Uunikammio on valaistu molemmilla sivuilla olevilla halogeenilampulla. Uunin kivivillaeristys, kaksikerroksinen lämpölasikkuna ja tiiviisti sulkeutuva luukku vähentävät hukkalämmön syntymistä. Uunin runko ja etuosa ovat ruostumatonta terästä. Huoltotyön helpottamiseksi kaikki keskeiset komponentit on sijoitettu irrotettavan etupaneelin taakse. Näin huolto voidaan suorittaa laitetta siirtämättä.

- yksikammioinen pizzauuni
- alaspäin aukeava luukku (alasaranoitu)
- kammion koko 807 x 1245 x 160 mm
- uunikammio mitoitettu kuudelle 40 cm pizzalle (60 pizanza / h)
- toimitetaan ilman jalustaa
- suurikokoinen, 7 tuuman LCD-näyttö
- toimintojen ohjaaminen nopean ja helppokäyttöisen valintakiekon avulla
- kaksi paistokelloa
- viisi valmista paisto-ohjelmaa ja kolme tallennuspaikkaa käyttäjän omille ohjelmille
- uunikammion lämpötilan automaattisäätö kuuden eri mittauspisteen avulla (kolme paistoarinalla, kolme uunin katossa)
- erillinen säätö kammion ylä- ja alalämmölle
- säädettävä itsepuhdistustoiminto
- viikkoajastin, johon voi asentaa kaksi käynnistysaikaa per päivä
- maksimi paistolämpötila 450°C
- säädettävä savun- ja kosteudenpoisto kammioista erillisen puhallinmoottorin avulla
- halogeenilamput kammion molemmilla sivuilla



- paistoarina on tehty 19 mm paksusta, hyvin lämpöä varaavasta kivistä
- kammion paistoarina sivut ja takaseinä tulenkestävää kiveä, sisäkatto ruostumatonta terästä
- keraamisesta kuidusta ja ympäristöystävällisestä kivivillasta valmistettu eristys
- luukku ja etuosan vuoraus ruostumatonta terästä, vuorauksen muissa osissa polttomaalattua terästä

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- säädettävä jalusta, joka käy yhden, kahden ja kolmen uunin asennukselle