

## Pizzauuni Metos Mora P23HT



### Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4143503
Tuotenimi	Pizzauuni Metos Mora P23HT
Mitat	1160 x 750 x 1870 mm
Paino	260,000 kg
Kapasiteetti	6x35cm pizzaa
Tekniset tiedot	400 V, 25 A, 16,2 kW, 3NPE, 50 Hz

### Kuvaus

Metos Mora P2 -sarjan uunit ovat erittäin kompakteja, samalla suorituskykyisiä uuneja pieneen tilaan, uunin syvyys on vain 750 mm ja leveys 1160 mm.

Uuni on 3-kammioinen malli. Kapasiteetti 2 x 35 cm halkaisijaltaan pizzaa kerrallaan / 30 pizzaa tunnissa / kammio.

Metos Mora Pizzauunit toimitetaan täydellisinä. Hinta sisältää pyörillä varustetun jalustan ja kaksi ulosvedettävää hyllyä. Ylemmässä tasossa on paikka kahdelle GN 1/9 astialle. Uuni on varustettu ohjelmoitavalla viikkoajastimella, jonka avulla voit aloittaa esilämmityksen etukäteen. Kaikissa malleissa on myös huuva, jossa 100 mm ilmastointiliitäntä.

Uuneissa on patentoitu Turbo-toiminto, joka lisää automaattisesti tehoa, jos kammion paistolämpötila laskee kovan käytön vuoksi. Skandinaaviseen tapaan Metos Mora Pizza -uuneissa on ylöspäin avautuvat luukut ja korkea uunikammio. Uunin kammioissa on helposti vaihdettavat LED-valot.

Ylä- ja alalämpötila on säädettävissä erikseen. HT-mallit on varustettu korkealaatuisilla Biscotti Di Sorrento -leivinkivillä. Uunit saavuttavat jopa 500 °C:n paistolämpötilan, joten ne sopivat ihanteellisesti kaikenlaisten pizzojen valmistukseen.

- 3 kammiota
- 30 pizzaa tunnissa
- paistopintakapasiteetti / sisäkiven koko 74x54 cm, Biscotti Di Sorrento arinakivi
- jalusta pyörillä ja 2 hyllyllä
- ohjelmoitava viikkoajastin
- Turbo käynnistys / järjestelmä
- huuvalla
- maksimi lämpö 500 °C
- digitaalinen termostaatti
- ilmanvaihdon tarve: 100mm halkaisija /80m3/tunti
- ruostumattomasta teräksestä valmistettu etuosa, takaosa ja sivut galvanoitu, paksu aluminoitu paistokammio