

Pizzauuni Metos Mora P32HT



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4143505
Tuotenimi	Pizzauuni Metos Mora P32HT
Mitat	1475 x 750 x 1850 mm
Paino	256,000 kg
Kapasiteetti	6x35cm pizzaa
Tekniset tiedot	400 V, 25 A, 14,2 kW, 3NPE, 50 Hz

Kuvaus

Metos Mora P3 -sarjan uuni on erittäin suorituskykyinen, joka sopii 750 mm syvyytensä ansiosta helposti moneen keittiöön. Erinomainen valinta esim. ravintolaan, jossa pizza on osana tarjontaa. Uuni on 2-kammioinen malli. Kapasiteetti 3 x 35 cm halkaisijaltaan pizzaa kerrallaan / 45 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 vakiona 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 pizzauuneissa on ylöspäin avautuvat luukut ja korkea

uunikammio. Uunin kammioissa on helposti vaihdettavat LED-valot. Ylä-, ala- ja etulämpötila 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.

- 2 kammiota
- 45 pizzaa tunnissa
- uunikammio 1065x740 mm / arinakivien (3kpl) koko 353x740 mm, Biscotti Di Sorrento kivet
- 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 alumiinoitu paistokammio