

Pizzauuni Metos Mora P43HT



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4143514
Tuotenimi	Pizzauuni Metos Mora P43HT
Mitat	1250 × 1020 × 1870 mm
Paino	510,000 kg
Kapasiteetti	12x40cm pizzaa
Tekniset tiedot	400 V, 45 A, 28,8 kW, 3NPE, 50 Hz

Kuvaus

Metos Mora P4 -sarjan uuni on tehokas valinta 40 cm pizzoille, uunin leveys on ainoastaan 1250 mm. Uuni on 3-kammioinen malli. Kapasiteetti 4 x 40 cm halkaisijaltaan pizzaa kerrallaan / 60 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-, etu- 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.

- kolme kammiota
- 60 pizzaa tunnissa/ kammio
- kammion koko 820x820 mm / arinakivien (2 kpl) koko 414x820 mm, Biscotti Di Sorrento -leivinkivet
- 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