

Pizzauuni Metos Mora P72HT



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4143525
Tuotenimi	Pizzauuni Metos Mora P72HT
Mitat	1680 × 1020 × 1850 mm
Paino	415,000 kg
Kapasiteetti	12x40cm pizzaa
Tekniset tiedot	400 V, 45 A, 26,4 kW, 3NPE, 50 Hz

Kuvaus

Metos Mora P7 sarjan uunissa riittää tehoa todella kiireiseen Pizzeriaan. P6 sarjan sisarmalli on varustettu vielä suuremmalla uunikammioilla, johon mahtuu 6 kpl halkaisijaltaan 40cm pizzoja kerrallaan. Uuni on 2-kammioinen malli. Kapasiteetti 6 x 40 cm halkaisijaltaan pizzaa kerrallaan / 80 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.

- kaksi kammiota
- 80 pizzaa tunnissa/ kammio
- kammion koko 1240x820 mm / arinakivien (3 kpl) koko 414x820 mm, Biscotti Di Sorrento-arinakivet
- 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