

## Pizzauuni Metos Mora P73



### Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4143526
Tuotenimi	Pizzauuni Metos Mora P73
Mitat	1680 x 1020 x 1870 mm
Paino	540,000 kg
Kapasiteetti	18x40cm pizzaa
Tekniset tiedot	400 V, 53 A, 39,6 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 3-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. Maksimi lämpö 400 °C.

- kolme kammiota
- 80 pizzaa tunnissa/ kammiota
- kammion koko 1240x820 mm / arinakivien (3 kpl) koko 414x820 mm, keraaminen
- jalusta pyörillä ja 2 hyllyllä
- ohjelmoitava viikkoajastin
- Turbo käynnistys / järjestelmä
- huuvalla
- maksimi lämpö 400 °C
- digitaalinen termostaatti
- ilmanvaihdon tarve: 100mm halkaisija /80m3/tunti
- ruostumattomasta teräksestä valmistettu etuosa, takaosa ja sivut galvanoitu, paksu alumiinoitu paistokammio