

Pizzaovn Metos Valido EVO 435B DG med ett kammer som åpnes nedover

Metos Valido EVO pizzaovnens effektive varmeproduksjon, presise digitale kontroll og brukervennlige hurtigvalgsknapper gjør dem til et ideelt verktøy for krevende pizzabaking. Valido 435B DG-modellen har et kammer og en dør som åpnes nedover. Kammeret er dimensjonert for å passe best mulig for pizza på 35 cm. Takket være de utmerkede varmebestandige egenskapene til bakeflaten og ovnens nøyte planlagte luftsirkulasjon, stekes deilige pizzaer, brød og andre kjøkkenovnsprodukter på en kontrollert måte ved riktig temperatur. Åpningen av røykrøret kan justeres for å oppnå optimale bakevilkår for hvert produkt og produksjonsrytme. Ovnens over- og undereffekt kan justeres separat fra 0 til 100% i trinn på 5%. Maks. temperaturen er 400 ° C. Døren åpnes enkelt ved hjelp av håndtaket som er nesten like bredt som døren. Det er enkelt å overvåke stekingens takket være ovnens temperaturvisning og tidtaker som viser gjenværende steketid. Ovnens har også en starttimer. Ovnkammeret er opplyst av en halogenlampe bak et sikkerhetsglass. Ovnens isolasjon (steinull), doble varmeglassvinduer og en tett lukkende dør reduserer varmetapet. Rammen og fronten på ovnen er laget av rustfritt stål.



- pizzaovn med kammer
- dør som åpnes nedover (hengsler i dørens nedre kant)
- ovnkammer dimensjoner 759 x 738 x 140 mm (ovnens åpningshøyde 100 mm)
- ovnkammeret er dimensjonert for fire stk. 35 cm pizza (32 pizza / t)
- stativ er ikke inkludert i leveransen
- stor digital temperaturvisning
- digital kontroll med følgende funksjoner: starttidsur, gjenværende steketid,

rengjøringsprogram og energisparemodus

- temperaturkontroll maks. 400 ° C
- separat digital kontroll for kammerets øvre og nedre effekt (20 posisjoner i trinn på 5%)
- justerbart røykrør, utvendig rør inkludert
- innvendig belysning
- kontrollpanel kjøling
- bakflaten er laget av stein som holder varmen god, tykkelse 19 mm
- isolasjon av keramisk fiber og miljøvennlig steinull
- front og dør i rustfritt stål
- ytre dekkplater i polert stål

TILBEHØR (bestilles separat):

- høydejusterbart stativ rengjøringsprogram og energisparemodus
- temperaturkontroll maks. 400 ° C
- separat digital kontroll for kammerets øvre og nedre effekt (20 posisjoner i trinn på 5%)
- justerbart røykrør, utvendig rør inkludert
- innvendig belysning
- kontrollpanel kjøling
- bakflaten er laget av stein som holder varmen god, tykkelse 19 mm
- isolasjon av keramisk fiber og miljøvennlig steinull
- front og dør i rustfritt stål
- ytre dekkplater i polert stål

TILBEHØR (bestilles separat):

- høydejusterbart stativ

Pizzaovn Metos Valido EVO 435B DG med ett kammer som åpnes nedover

Produktkapasitet	4 x 35 cm pizza
Bredde mm	1083
Dyp mm	1165
Høyde mm	390
Pakkevolum inkl. emballasje	0,788
Volumenhet	m3
Pakkevolum	0,788 m3
Lengde på forpakning	128
Bredde på forpakning	110
Høyde på forpakning	56
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	128x110x56 cm
Netto vekt	155
Net weight with unit	155 kg
Bruttovekt	175
Vekt inkl. emballasje	175 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	7,1
Spenning V	230
Antall faser	3PE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Fleksibel