

Pizzaovn Metos DOME 400V3N~ uten stativ

- cupola pizzaovn uten stativ
- temperatur i kammer maks 530°C
- skreddersydde varmeelementer sikrer øyeblikkelig varmeoverføring hver gang det kreves ekstra kraft; de fremre varmeelementene skaper en infrarød front som gjør det mulig å bake pizzaer plassert veldig nær ovns døråpning
- åttekantet ovnskammer og døråpningens størrelse gjør det mulig å bake forskjellige pizzastørrelser samtidig
- avtrekk både i kammer og gjennom det fremre trekklokket forstyrrer ikke bakeprosessen
- den kuleformede ryggen er lettere å plassere i hjørnet
- ovnsbunnen er i skreddersydd "sorrento bisuit" riststein materialer som forbedrer bakeprestasjonene og samtidig reduserer sporadiske forbrenninger
- ildfast stein plassert på tak og sider øker den termiske tregheten slik at ovnen kan lagre energi og slippe den ved behov
- kammerstørrelse 1098x1154x165 mm
- digitale kontroller:
 - innstilling av ovnstemperatur (opptil 530°C) og display
 - innstilling og visning av effektprosent for tak og riststein (0-100%)
 - aktivering/deaktivering av fremre varmeelementer
 - kammerbelysning
 - timer for steketid
 - tidsbestemt automatisk slå-på funksjon





- rengjøringsprogram
- økonomisk funksjon: øker absorbert kraft og holder oppnådd temperatur inne i kammeret

Produktnummer	4143490
Produktnavn	Pizzaovn Metos DOME 400V3N~ uten stativ
Mål mm (b* d * h)	1502 * 1550 * 800
Vekt	416,000 KG
Kapasitet	7 x 35 cm pizza
Teknisk informasjon	400 V, 16,3 kW, 3NPE, 50 Hz