

Pizzaahi Metos Mora P22 HT



Tehnilised andmed

Tootekood	4143501
Toote nimi	Pizzaahi Metos Mora P22 HT
Mõõtmed	1160 × 750 × 1850 mm
Mahutavus	4 x 35cm pitsa
Elekter	400 V, 16 A, 10,8 kW, 3NPE, 50 Hz

Tootekirjeldus

Skandinaaviapäraselt kõrgema ahjukambri ja üles avanevate ustega Metos Mora P2 seeria pizzaahjud on kompaktsed ning suure jõudlusega. Metos Mora P2 seeria pizzaahjud sobivad suurepäraselt ka väikestesse ruumidesse - ahju sügavus on vaid 750mm ja laius 1160mm. Metos Mora P2 seeria pizzaahjud tarnitakse komplektina, hind sisaldab:

- * ratastel alus kahe väljatõmmatava riiuliga
- * programmeeritav taimer
- * ventilatsiooniga ühendatav õhupuhasti läbimõõduga 100mm

Ahjudel on patenteeritud turbofunktsioon, mis kambri küpsetustemperatuuri langedes suurendab automaatselt võimsust. Ülemine ja alumine temperatuur on eraldi reguleerituavad. Maksimaalne temperatuur 400°C. Küpsetuskambris on kergesti vahetatavad LED-valgustid.

Metos Mora P2 seeria **HT** pizzaahjud on varustatud kvaliteetsete Biscotti Di Sorrento küpsetuskividega. Küpsetustemperatuur kuni 500°C - ideaalne igasuguste pitsade valmistamiseks.

- 2 küpsetuskambrit



- tootlikus 30 pitsat tunnis
 - kvaliteentne Biscotti Di Sorrento restkivist küpsetuspind 740x540mm
 - rataste ja 2 riiuliga alus
 - programmeeritav nädalataimer
- digitaalne termostaat
 - turbofunktsioon
 - ventilatsiooniga ühendatav õhupuhasti läbimõõduga 100mm
 - ventilatsioonivajadus 80m³/h
 - maksimaalne temperatuur 500°C
 - LED-valgustus
 - roostevabast terasest esiosa; tagakülg ja küljed tsingitud; aluminiseeritud küpsetuskamber