



Le four pizza NT 501 est un équipement professionnel de qualité en acier laqué, avec une chambre de cuisson réfractaire pour une cuisson optimale à une température pouvant atteindre 450°C. Doté d'un éclairage intérieur, il peut accueillir jusqu'à 4 pizzas et sa porte vitrée garantit une visibilité parfaite. Idéal pour la restauration ou les collectivités, il offre une capacité de 29.505 litres pour créer de délicieuses pizzas croustillantes en intérieur.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 400 V Volume (L): 29.505 Type de Commande : Mécanique Température Minimum (°C): 85 Température Maximum (°C): 450 Programmable: Non Nombre de Chambres de Cuisson: 1 Porte: Vitrée Nombre de Niveaux : 1 Minuteur: Non Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte Finition Extérieure : Acier laqué Largeur (mm): 800 Longueur (mm): 800 Profondeur (mm): 750 Puissance (W): 4000 Hauteur (mm): 360 Poids (kg): 44.6 Matière: Tôle d'acier Laqué Capacité Pizza: 4 Eclairage Intérieur : Oui Thermostat: Non Compatible Induction: Non Domaine d'utilisation : Intérieur Hauteur Intérieure (mm): 110 Largeur Intérieure (mm): 505 Profondeur Intérieure (mm): 530 Type de four : Electrique

Informations Logistiques:

Largeur: 810 mm Profondeur: 750 mm Hauteur: 440 mm

