Four à Pizza - 6 Pizzas

BR2002101

Ce four à pizza NT 901 est idéal pour les professionnels de la restauration et des collectivités. Avec une puissance de 6000W et une température maximale de 450°C, il permet une cuisson parfaite des pizzas. Son intérieur réfractaire sole & voûte garantit une répartition homogène de la chaleur. Entièrement vitré, il offre une capacité généreuse de 630 pizzas et est équipé d'un éclairage intérieur pour surveiller la cuisson.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	**Volume (L) :** 77.574	**Type de Commande :** Analogique
Température Minimum (°C) : 85	**Température Maximum (°C) :** 450	**Programmable :** Non
Porte : Vitrée	**Nombre de Niveaux :** 1	**Nombre de Chambres de Cuisson :** 1
Minuteur : Non	**Intérieur Réfractaire :** Sole & Voûte	**Finition Extérieure :** Acier laqué
Largeur (mm) : 1190	**Longueur (mm) :** 1190	**Profondeur (mm) :** 780
Hauteur (mm) : 395	**Poids (kg) :** 80.3	**Matière :** Tôle d'acier Laqué
Eclairage Intérieur : Oui	**Capacité Pizza :** 630	**Thermostat :** Non
Domaine d'utilisation : Intérieur	**Hauteur Intérieure (mm) :** 140	**Largeur Intérieure (mm) :** 910
Profondeur Intérieure (mm) : 610	**Type de four :** Electrique	

Informations Logistiques :

Largeur : 1200 mm	**Profondeur : 810 mm**	**Hauteur : 550 mm**