

Печь для пиццы NT 622VS



- ▶ Исполнение пекарной камеры печи
 - ✓ Количество: 2
 - ✓ Материал: полностью керамика
 - ✓ Размеры, каждая: Ш 620 x Г 620 x В 140 мм
 - ✓ Вместимость пиццы, каждая: 2 x 4 пиццы, Ø 30 см
- ▶ Независимое верхнее и нижнее регулирование температуры

Описание

Двухкамерная печь для пиццы с полом из цельной шамота, до 450 °C, отдельным верхним/нижним нагревом и смотровым окном. Вмещает 8 пицц Ø 30 см одновременно. Внутреннее освещение и Изоляция из каменной ваты для равномерного распределения тепла. Надежная профессиональная печь для пиццерий и ресторанов с непрерывной работой.

Особенности

• Материал пекарной камеры:	Полностью шамот
• Цвет:	Серебристый
• Размеры пиццы:	8 пицц 30 см (2 x 4 пиццы)
• Функции духового шкафа:	Верхнее /нижнее нагревание
• Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно:	да
• Количество пекарных камер:	2
• Внутренние размеры:	Ш 620 x Г 620 x В 140 мм
• Диапазон температуры:	85 °C до 450 °C
• Отображение температуры:	Аналог
• Таймер:	нет
• Внутреннее освещение:	да
• Печь для пиццы, серия:	NT
• Изоляция:	Внутренняя изоляция минеральным волокном
• Смотровое окно:	да
• Мощность:	10 кВт 400 В 50/60 Гц
• Подключение прибора:	3 NAC

▶ Продолжение на следующей странице

Печь для пиццы NT 622VS

- Материал: Стальной лист
Лакированная
- Важная информация: -
- Габариты: Ш 930 x Г 835 x В 730 мм
- вес: 151,6 кг



Печь для пиццы NT 622VS

Дополнительные аксессуары

Подставка PO NT6

CNS
18/10



- Цвет: Серебристый
- Рассчитано для: Печь для пиццы NT 621
Печь для пиццы NT 622
Печь для пиццы NT 622VS
- Основание: да
- Ножки с регулированием по высоте: нет

Артикул 200317
GTIN 4015613602431

Нож для пиццы



- Диаметр ножа: 100 мм
- Материал: Хромникелевая сталь
Пластик
Нержавеющая сталь
- Важная информация: -
- Габариты: Ш 100 x Г 22 x В 230 мм
- вес: 0,2 кг

Артикул 100928
GTIN 4015613527956

Лопатка для пиццы, алюминий



- Длинная ручка: 1000 мм
- Размер лопатки: Ш 280 x Г 280 мм
- Материал: Алюминий
- Важная информация: -
- Габариты: Ш 280 x Г 50 x В 1 333 мм
- вес: 2 кг

Артикул 100927
GTIN 4015613527949