

Pizzaofen NT 921



Beschreibung

Doppelkammer-Pizzaofen NT 921 mit Schamotte-Steinboden, 910 x 610 mm pro Kammer, bis 450 °C, 12 kW. Fasst 12 Pizzen Ø 30 cm gleichzeitig. Getrennte Ober-/Unterhitze, Steinwolle-Isolierung. Für Pizzerien mit mittlerem bis hohem Durchsatz und Anspruch an gleichmäßige Steinofenqualität.

Features

• Material Backkammer:	Backstein aus Schamotte
• Farbe:	Silber
• Pizza-Aufnahmefähigkeit:	12 Pizzen Ø 30 cm (2 x 6 Pizzen)
• Backofen-Funktionen:	Ober- /Unterhitze
• Ober- / Unterhitze getrennt regelbar:	Ja
• Anzahl Backkammern:	2
• Maße innen:	B 910 x T 610 x H 140 mm
• Temperaturbereich:	85 °C bis 450 °C
• Temperaturanzeige:	Analog
• Timer:	Nein
• Innenbeleuchtung:	Ja
• Pizzaofen Serie:	NT
• Isolierung:	Innenisolierung mit Steinwolle
• Sichtfenster:	Ja
• Anschlusswert:	12 kW 400 V 50 Hz
• Geräteanschluss:	3 NAC

► Weiter auf der nächsten Seite

Pizzaofen NT 921

- Material: Stahlblech
Lackiert
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 1.190 x T 780 x H 710 mm
- Gewicht: 141,8 kg



Pizzaofen NT 921

Ergänzungsprodukte

Untergestell PO NT9

CNS
18/10



- Höhenverstellbar: 850 mm bis 900 mm
- Farbe: Silber
- Ausgelegt für: Pizzaofen NT 901
Pizzaofen NT 921
- Grundboden: Nein
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Anlieferungszustand: Fest verschweißt

Art.-Nr. 200318
GTIN 4015613602448

Pizzaschaufel Alu



- Länge Stiel: 1000 mm
- Maße Schaufel: B 280 x T 280 mm
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 280 x T 50 x H 1.333 mm
- Gewicht: 2 kg

Art.-Nr. 100927
GTIN 4015613527949

Pizza-Backblech 290-R



- Ausführung: Rund
Boden gelocht
Antihafbeschichtung (Xynflon)
Verstärkter Rand
- Pizza-Durchmesser: 290 mm
- Hitzebeständig bis: 270 °C
- Spülmaschinengeeignet: Ja

Art.-Nr. 100925
GTIN 4015613720357

Pizzaschneider



- Durchmesser Messer: 100 mm
- Material: Chromnickelstahl
Kunststoff
Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 100 x T 22 x H 230 mm
- Gewicht: 0,2 kg

Art.-Nr. 100928
GTIN 4015613527956