



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 |
| Porte : Vitrée | Nombre de Niveaux : 1 | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Non | Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte | Finition Extérieure : Acier laqué |
| Largeur (mm) : 800 | Longueur (mm) : 800 | Profondeur (mm) : 750 |
| Hauteur (mm) : 360 | Poids (kg) : 44.6 | Matière : Tôle d'acier Laqué |
| Puissance (W) : 4000 | Eclairage Intérieur : Oui | Capacité Pizza : 4 |
| 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 |
|------------------|---------------------|------------------|