



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:

Volume (L): 77.574	Type de Commande : Analogique
Température Maximum (°C) : 450	Programmable : Non
Nombre de Niveaux : 1	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte	Finition Extérieure : Acier laqué
Longueur (mm) : 1190	Profondeur (mm): 780
Poids (kg): 80.3	Matière : Tôle d'acier Laqué
Capacité Pizza : 630	Thermostat : Non
Hauteur Intérieure (mm) : 140	Largeur Intérieure (mm) : 910
Type de four : Electrique	
	Température Maximum (°C): 450 Nombre de Niveaux: 1 Intérieur Réfractaire: Sole & Voûte Longueur (mm): 1190 Poids (kg): 80.3 Capacité Pizza: 630 Hauteur Intérieure (mm): 140

Informations Logistiques:

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

