



Ce four à pizza professionnel NT 622 permet la cuisson de 8 pizzas sur 2 étages. Il est parfait pour les professionnels, les pizzaiolos et restaurateurs seront ravis de ses performances.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 400 V Volume (L): 0.65 Type de Commande : Electronique Température Minimum (°C): 85 Température Maximum (°C): 450 Programmable: Oui Nombre de Niveaux : 2 Nombre de Chambres de Cuisson: 2 Minuteur: Oui Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte Finition Extérieure : Inox Longueur (mm): 885 Profondeur (mm): 790 Hauteur (mm): 710 Poids (kg): 102.8 Puissance (W): 10 Matière: Acier Emaillé Pays de Fabrication : Turquie Capacité Pizza: 8 Thermostat: Oui Eclairage Intérieur : Oui Nécessite un électricien : Non Domaine d'utilisation : Intérieur Hauteur Intérieure (mm): 140 Largeur Intérieure (mm): 605 Profondeur Intérieure (mm): 630 Type de four : Electrique

Informations Logistiques:

Largeur: 820 mm Profondeur: 870 mm Hauteur: 910 mm

