

Ovenruimte:

- ✓ Afmetingen: B 520 x D 515 x H 110 mm
- ✓ Capaciteit: 4 pizza's Ø 25 cm

Baking chamber:

- ✓ Size: W 520 x D 515 x H 110 mm
- ✓ 4 pizzas Ø 25 cm

Enceinte :

- ✓ Dimensions : L 520 x P 515 x H 110 mm
- ✓ 4 pizzas Ø 25 cm



Pizzaoven NT 501



- Uitvoering gelakt blikstaal
- Temperatuurinstelling van 0 tot 450 °C met analoge temperatuur uitlezing
- Temperatuur apart voor boven en beneden instelbaar
- Isolatie via steenwol
- Binnenverlichting
- Baksteen van brandveilig materiaal
- Ovenruimte: B 520 x D 515 x H 110 mm, capaciteit: 4 pizza's Ø 25 cm
- Temperatuur tot 450 °C
- Vermogen: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
- Afmetingen: B 800 x D 735 x H 360 mm

GTIN 4015613640990
Art.-Nr 2002018

Pizza oven NT 501



- Model varnished steel panel
- Thermostatic analog control of adjustable temperature from 0 °C to 450 °C
- Independent upper and lower temperature control
- Inner insulation with rock wool
- Inner lighting
- Baking stone made of fire proof rock
- Baking chamber: W 520 x D 515 x H 110 mm, 4 pizzas Ø 25 cm
- Temperature up to 450 °C
- Power: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
- Size: W 800 x D 735 x H 360 mm

GTIN 4015613640990
Code-No. 2002018

Four à pizzas NT 501



- En tôle d'acier laquée
- Thermostat analogique de 0 °C à 450 °C
- Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
- Isolation par laine minérale
- Éclairage intérieur
- Sole en pierre réfractaire
- Enceinte : L 520 x P 515 x H 110 mm, 4 pizzas Ø 25 cm
- Température : jusqu'à 450 °C
- Puissance : 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
- Dimensions : L 800 x P 735 x H 360 mm

GTIN 4015613640990
Code-No. 2002018