

Piec do piz. NT 622



Opis

Piec do pizzy z podwójną komorą serii NT z kamiennym dnem szamotowym, do 450 °C, 10 kW. Mieści 8 pizz o średnicy 30 cm. Oddzielne ogrzewanie górne/dolne, Wziernik, Oświetlenie wewnętrzne, Izolacja z wełny mineralnej. Sprawdzone profesjonalne rozwiązanie dla pizzerii, które codziennie wypiekają kilkaset pizz.

Cechy

• Materiał komory:	Kamień szamotowy
• Kolor:	Srebrny
• Wsad:	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
• Funkcje piekarnika:	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją:	Tak
• Ilość komór:	2
• Wymiary wewnętrzne:	szer. 605 x gł. 630 x wys. 140 mm
• Zakres temperatury:	85 °C do 450 °C
• Wskaźnik temperatury:	Analogowo
• Timer:	Nie
• Oświetlenie wewnętrzne:	Tak
• Seria pieców do pizzy:	NT
• Izolacja:	Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
• Wziernik:	Tak
• Moc przyłączeniowa:	10 kW 400 V 50 Hz
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC

► Dalej na następnej stronie

Piec do piz. NT 622

- Materiał: Blacha stalowa
Lakierowana
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 885 x gł. 790 x wys. 710 mm
- waga: 102,8 kg



Piec do piz. NT 622

produkty dodatkowe

Łopatka dopizzy AL



- Długość rączki: 1000 mm
- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Materiał: Aluminium
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg

Nr art. 100927
GTIN 4015613527949

Podstawa PO NT6

CNS



- Kolor: Srebrny
- Przystosowane do: Piec do pizzy NT 621
Piec do pizzy NT 622
Piec do pizzy NT 622VS
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)

Nr art. 200317
GTIN 4015613602431

Blacha do pieczenia pizzy 290-R



- Wersja: Okrągłe
spód perforowany
powłoka nieprzywierająca (xynflon)
krawędź wzmocniona
- Średnica pizzy: 290 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 270 °C

Nr art. 100925
GTIN 4015613720357

Nóż do pizzy



- Średnica noża: 100 mm
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg

Nr art. 100928
GTIN 4015613527956