

Piec do pizzy NT 501



Opis

Kompaktowy piec do pizzy NT 501 z kamiennym dnem szamotowym, do 450 °C, 4 kW. Komora 505 x 530 mm, mieści 4 pizze o średnicy 25 cm. Oddzielne ogrzewanie górne/dolne, izolacja z wełny mineralnej. Rozwiązanie dla początkujących restauracji i bistro o niewielkim zapotrzebowaniu na pizzę.

Cechy

• Materiał komory:	Kamień szamotowy
• Kolor:	Srebrny
• Wsad:	4 pizze Ø 25 cm
• Funkcje piekarnika:	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją:	Tak
• Ilość komór:	1
• Wymiary wewnętrzne:	szer. 505 x gł. 530 x wys. 110 mm
• Zakres temperatury:	85 °C do 450 °C
• Wskaźnik temperatury:	nie
• Timer:	Nie
• Oświetlenie wewnętrzne:	Tak
• Seria pieców do pizzy:	NT
• Izolacja:	Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
• Wziernik:	Tak
• Moc przyłączeniowa:	4 kW 400 V 50 Hz
• Przyłącze urządzenia:	2 NAC

► Dalej na następnej stronie

Piec do pizzy NT 501

- Materiał: Blacha stalowa
Lakierowana
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 800 x gł. 750 x wys. 360 mm
- waga: 44,6 kg



Piec do pizzy NT 501 produkty dodatkowe

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

Łopatką dopizy 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

Blacha do pieczenia pizzy 290-R



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

Nr art. 100925
GTIN 4015613720357

Podstawa PO NT5

CNS



- Kolor: Srebrny
- Przystosowane do: Piec do pizzy NT 501
Piec do pizzy NT 502
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Materiał: Stal niklowo-chromowa

Nr art. 200316
GTIN 4015613602424