

Piec do pizzy NT 901



Opis

Jednokomorowy piec do pizzy NT 901 z kamiennym dnem z szamotem, 910 x 610 mm, do 450 °C, 6 kW. Mieści 6 pizz o średnicy 30 cm. Oddzielne ogrzewanie górne/dolne, izolacja z wełny mineralnej. Dla restauracji i bistro, które codziennie pieką średnią liczbę pizz o jakości pieca kamiennego w jednej komorze.

Cechy

• Materiał komory:	Kamień szamotowy
• Kolor:	Srebrny
• Wsad:	6 pizz Ø 30 cm
• Funkcje piekarnika:	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją:	Tak
• Ilość komór:	1
• Wymiary wewnętrzne:	szer. 910 x gł. 610 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:	6 kW 400 V 50 Hz
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC

► Dalej na następnej stronie

Piec do pizzy NT 901

- Materiał: Blacha stalowa
Lakierowana
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 1 190 x gł. 780 x wys. 395 mm
- waga: 80,3 kg



Piec do pizzy NT 901 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

Podstawa PO NT9

CNS



- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Kolor: Srebrny
- Przystosowane do: Piec do pizzy NT 901
Piec do pizzy NT 921
- Podstawa: Nie
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Stan przy dostawie: Zespawane na stałe

Nr art. 200318
GTIN 4015613602448

Blacha do pieczenia pizzy 290-R



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

Nr art. 100925
GTIN 4015613720357