

Печь для пиццы NT 502



Описание

Двухкамерная печь для пиццы NT 502 с шамотным каменным дном, до 450 °C, 6 кВт. Вмещает 8 пицц диаметром 25 см одновременно. Раздельный верхний/нижний нагрев, изоляция из минеральной ваты. Компактная двухъярусная печь для ресторанов и бистро, которым требуется высокая производительность при приготовлении небольших пицц на небольшой площади.

Особенности

• Материал пекарной камеры:	Шамотный камень для выпечки
• Цвет:	Серебристый
• Размеры пиццы:	8 пицц 25 см (2 x 4 пиццы)
• Функции духового шкафа:	Верхнее /нижнее нагревание
• Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно:	да
• Количество пекарных камер:	2
• Внутренние размеры:	Ш 505 x Г 530 x В 110 мм
• Диапазон температуры:	85 °C до 450 °C
• Отображение температуры:	Нет
• Таймер:	нет
• Внутреннее освещение:	да
• Печь для пиццы, серия:	NT
• Изоляция:	Внутренняя изоляция минеральным волокном
• Смотровое окно:	да
• Мощность:	6 кВт 400 В 50 Гц
• Подключение прибора:	3 NAC

► Продолжение на следующей странице

Печь для пиццы NT 502

- Материал: Стальной лист
Лакированная
- Важная информация: -
- Габариты: Ш 800 x Г 750 x В 510 мм
- вес: 63 кг



Печь для пиццы NT 502

Дополнительные аксессуары

Лопатка для пиццы, алюминий



- Длинная ручка: 1000 мм
- Размер лопатки: Ш 280 x Г 280 мм
- Материал: Алюминий
- Важная информация: -
- Габариты: Ш 280 x Г 50 x В 1 333 мм
- вес: 2 кг

Артикул 100927
GTIN 4015613527949

Подставка PO NT5

CNS



- Цвет: Серебристый
- Рассчитано для: Печь для пиццы NT 501
Печь для пиццы NT 502
- Основание: да
- Ножи с регулированием по высоте: нет
- Состояние поставки: Монтажный комплект (простой монтаж)

Артикул 200316
GTIN 4015613602424

Нож для пиццы



- Диаметр ножа: 100 мм
- Материал: Хромникелевая сталь
Пластик
Нержавеющая сталь
- Важная информация: -
- Габариты: Ш 100 x Г 22 x В 230 мм
- вес: 0,2 кг

Артикул 100928
GTIN 4015613527956

Противень для пиццы 290-R



- Модель: Круглая
Противень перфорированный
Антипригарное покрытие (Xynflon)
Усиленный край
- Диаметр пиццы: 290 мм
- Термостойкость до: 270 °C

Артикул 100925
GTIN 4015613720357