

Pizzaugn NT 502



Beskrivning

Dubbeltkammarpizzagn NT 502 med schamottstenbotten, upp till 450 °C, 6 kW. Rymmer 8 pizzor Ø 25 cm samtidigt. Separata över- och undervärmeelement, isolering av stenull. Kompakt dubbelvåningsmodell för restauranger och bistroer som behöver hög bakkapacitet för små pizzor på liten yta.

Funktioner

• Material bakkammare:	Baksten av chamotte
• Färg:	Silver
• Pizzakapacitet:	8 pizzor Ø 25 cm (2 x 4 pizzor)
• Ugnsfunktioner:	Över-/undervärme
• Över-/undervärme regleras separat:	ja
• Antal bakkammare:	2
• Mått invändigt:	B 505 x D 530 x H 110 mm
• Temperaturområde:	85 °C till 450 °C
• Temperaturindikering:	Nej
• Timer:	nej
• Invändig belysning:	ja
• Pizzaugn serie:	NT
• Isolering:	Innerisolering med stenull
• Tittfönster:	ja
• Anslutningsvärde:	6 kW 400 V 50 Hz
• Produktanslutning:	3 NAC

► Fortsätt på nästa sida

Pizzaugn NT 502

- Material: Stålplåt
Lackat
- Viktig information: -
- Mått: B 800 x D 750 x H 510 mm
- Vikt: 63 kg



Pizzaugn NT 502

Lägg till på produkter

Pizzaspade aluminium



- Längd skaft: 1000 mm
- Mått skyffel: B 280 x D 280 mm
- Material: Aluminium
- Viktig information: -
- Mått: B 280 x D 50 x H 1 333 mm
- Vikt: 2 kg

Art.nr: 100927
GTIN 4015613527949

Stativ PO NT5

CNS



- Färg: Silver
- Dimensionerad för: Pizzaugn NT 501
Pizzaugn NT 502
- Grundbotten: ja
- Höjdställbara fötter: nej
- Leveransskick: Byggsats (enkel montering)
- Material: Kromnickelstål

Art.nr: 200316
GTIN 4015613602424

Pizzaskärare



- Diameter kniv: 100 mm
- Material: Kromnickelstål
Plast
Rostfritt stål
- Viktig information: -
- Mått: B 100 x D 22 x H 230 mm
- Vikt: 0,2 kg

Art.nr: 100928
GTIN 4015613527956

Pizza-bakplåt 290-R



- Utförande: Rund
Botten hålad
Nonstick-beläggning (xynflon)
Förstärkt kant
- Pizza-diameter: 290 mm
- Värmebeständig till: 270 °C
- Kan maskindiskas: ja

Art.nr: 100925
GTIN 4015613720357