



Ce four à pizza NT 901 est idéal pour les professionnels de la restauration et des collectivités. Avec une puissance de 6000W et une température maximale de 450°C, il permet une cuisson parfaite des pizzas. Son intérieur réfractaire sole & voûte garantit une répartition homogène de la chaleur. Entièrement vitré, il offre une capacité généreuse de 630 pizzas et est équipé d'un éclairage intérieur pour surveiller la cuisson.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Volume (L) : 77.574	Type de Commande : Analogique
Température Minimum (°C) : 85	Température Maximum (°C) : 450	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 1	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte	Finition Extérieure : Acier laqué
Largeur (mm) : 1190	Longueur (mm) : 1190	Profondeur (mm) : 780
Hauteur (mm) : 395	Poids (kg) : 80.3	Matière : Tôle d'acier Laqué
Eclairage Intérieur : Oui	Capacité Pizza : 630	Thermostat : Non
Domaine d'utilisation : Intérieur	Hauteur Intérieure (mm) : 140	Largeur Intérieure (mm) : 910
Profondeur Intérieure (mm) : 610	Type de four : Electrique	

Informations Logistiques :

Largeur : 1200 mm

Profondeur : 810 mm

Hauteur : 550 mm