



Ce four à pizza professionnel NT 622 permet la cuisson de 8 pizzas sur 2 étages. Il est parfait pour les professionnels, les pizzaiolos et restaurateurs seront ravis de ses performances.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Volume (L) : 0.65	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 85	Température Maximum (°C) : 450	Programmable : Oui
Nombre de Niveaux : 2	Nombre de Chambres de Cuisson : 2	Minuteur : Oui
Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 885
Profondeur (mm) : 790	Hauteur (mm) : 710	Poids (kg) : 102.8
Matière : Acier Emaillé	Puissance (W) : 10	Pays de Fabrication : Turquie
Eclairage Intérieur : Oui	Capacité Pizza : 8	Thermostat : Oui
Nécessite un électricien : Non	Domaine d'utilisation : Intérieur	Hauteur Intérieure (mm) : 140
Largeur Intérieure (mm) : 605	Profondeur Intérieure (mm) : 630	Type de four : Electrique

Informations Logistiques :

Largeur : 820 mm

Profondeur : 870 mm

Hauteur : 910 mm