



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
Puissance (W): 10	Matière : Acier Emaillé	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

