



Le four pizza NT 502, d'une puissance de 6000W et 2 chambres de cuisson, offre une capacité de 825 pizzas. Avec son intérieur réfractaire et son éclairage, il assure une cuisson optimale. Sa finition en acier laqué et sa porte vitrée en font un choix idéal pour les professionnels de la restauration ou de la collectivité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Volume (L) : 58.905	Type de Commande : Analogique
Température Minimum (°C) : 85	Température Maximum (°C) : 450	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 2	Nombre de Chambres de Cuisson : 2
Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte	Finition Extérieure : Acier laqué
Largeur (mm) : 800	Longueur (mm) : 800	Profondeur (mm) : 750
Hauteur (mm) : 510	Poids (kg) : 63	Matière : Tôle d'acier Laqué
Eclairage Intérieur : Oui	Capacité Pizza : 825	Thermostat : Non
Compatible Induction : Non	Domaine d'utilisation : Intérieur	Hauteur Intérieure (mm) : 110
Largeur Intérieure (mm) : 505	Profondeur Intérieure (mm) : 530	Type de four : Electrique

Informations Logistiques :

Largeur : 800 mm	Profondeur : 750 mm	Hauteur : 680 mm
------------------	---------------------	------------------