

Backkammer je:

- ✓ Maße: B 520 x T 515 x H 110 mm
- ✓ 2x 4 Pizzen Ø 25 cm

Baking chamber each:

- ✓ Size: W 520 x D 515 x H 110 mm
- ✓ 2x 4 pizzas Ø 25 cm

2 enceintes, chacune :

- ✓ Dimensions : L 520 x P 515 x H 110 mm
- ✓ 2x 4 pizzas Ø 25 cm



Pizzaofen NT 502



- Ausführung Stahlblech lackiert
- Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- Innenisolierung mit Steinwolle
- Innenbeleuchtung
- Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Backkammer je: B 520 x T 515 x H 110 mm, 2x 4 Pizzen Ø 25 cm
- Temperatur bis 450 °C
- Anschlusswert: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 800 x T 735 x H 510 mm

GTIN 4015613641003
Art.-Nr. 2002028

Pizza oven NT 502



- Model varnished steel panel
- Independent upper and lower temperature control
- Inner insulation with rock wool
- Inner lighting
- Baking stone made of fire proof rock
- Baking chamber each: W 520 x D 515 x H 110 mm, 2x 4 pizzas Ø 25 cm
- Temperature up to 450 °C
- Power: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Size: W 800 x D 735 x H 510 mm

GTIN 4015613641003
Code-No. 2002028

Four à pizzas NT 502



- En tôle d'acier laquée
- Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
- Isolation par laine minérale
- Éclairage intérieur
- Sole en pierre réfractaire
- 2 enceintes, chacune : L 520 x P 515 x H 110 mm, 2x 4 pizzas Ø 25 cm
- Température : jusqu'à 450 °C
- Puissance : 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 800 x P 735 x H 510 mm

GTIN 4015613641003
Code-No. 2002028