

Backkammer je:

- ✓ Maße: B 910 x T 610 x H 140 mm
- ✓ 2x 6 Pizzen Ø 30 cm

Baking chamber each:

- ✓ Size: W 910 x D 610 x H 140 mm
- ✓ 2x 6 pizzas Ø 30 cm

2 enceintes, chacune :

- ✓ Dimensions : L 910 x P 610 x H 140 mm
- ✓ 2x 6 pizzas Ø 30 cm



Pizzaofen NT 921



- Ausführung Stahlblech lackiert
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 0 °C bis 450 °C
- Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- Innenisolierung mit Steinwolle
- Innenbeleuchtung
- Backstein aus feuerbeständigem Stein
- Backkammer je: B 910 x T 610 x H 140 mm, 2x 6 Pizzen Ø 30 cm
- Temperatur bis 450 °C
- Anschlusswert: 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Maße: B 1190 x T 780 x H 710 mm

GTIN 4015613641058
Art.-Nr. 2002121

Pizza oven NT 921



- Model varnished steel panel
- Thermostatic analog control of adjustable temperature from 0 °C to 450 °C
- Independent upper and lower temperature control
- Inner insulation with rock wool
- Inner lighting
- Baking stone made of fire proof rock
- Baking chamber each: W 910 x D 610 x H 140 mm, 2x 6 pizzas Ø 30 cm
- Temperature up to 450 °C
- Power: 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Size: W 1190 x D 780 x H 710 mm

GTIN 4015613641058
Code-No. 2002121

Four à pizzas NT 921



- En tôle d'acier laquée
- Thermostat analogique de 0 °C à 450 °C
- Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
- Isolation par laine minérale
- Éclairage intérieur
- Sole en pierre réfractaire
- 2 enceintes, chacune : L 910 x P 610 x H 140 mm, 2x 6 pizzas Ø 30 cm
- Température : jusqu'à 450 °C
- Puissance : 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 1190 x P 780 x H 710 mm

GTIN 4015613641058
Code-No. 2002121