



Horno para pizza NT 622

- Modelos de chapa de acero galvanizada
- Control analógico termostático de la temperatura con ajuste de 0 °C a 400 °C
- Regulación independiente de la temperatura superior e inferior
- Termostato de seguridad (temperatura máxima: 420 °C)
- Aislamiento interior con lana mineral
- Resistencias blindadas
- Iluminación interior
- Piedra para pizza resistente al fuego
- Cada cámara de cocción:
620 x 620 x 140 mm (an. x prof. x al.)
2x 4 pizzas de Ø 30 cm
- Temperatura hasta 400 °C
- Potencia nominal: 10 kW / 3 NAC 400 V
- 910 x 810 x 770 mm (an. x prof. x al.)

EAN 4015613415987

Código: 200.2097



Pizza oven NT 622

- Model zinc coated sheet steel
- Thermostatic analog control of adjustable temperature from 0 °C to 400 °C
- Independent upper and lower temperature control
- Safety thermostat (maximum temperature 420 °C)
- Inner insulation with rock wool
- Armoured resistances
- Inner lighting
- Baking stone made of fire proof rock
- Baking chamber each:
W 620 x D 620 x H 140 mm,
2x 4 Pizzas Ø 30 cm
- Temperature up to 400 °C
- Power: 10 kW / 3 NAC 400 V
- W 910 x D 810 x H 770 mm

EAN 4015613415987

Code-No. 200.2097



Four à pizzas NT 622

- En tôle d'acier zinguée
- Thermostat analogique de 0 °C à 400 °C
- Températures de la voûte et de la sole réglables séparément
- Thermostat de sécurité (dès 420 °C)
- Isolation par laine minérale
- Résistances blindées
- Éclairage intérieur
- Sole en pierre réfractaire
- 2 enceintes, chacune :
L 620 x P 620 x H 140 mm
2x 4 pizzas Ø 30 cm
- Température : jusqu'à 400 °C
- Puissance : 10 kW / 3 NAC 400 V
- L 910 x P 810 x H 770 mm

EAN 4015613415987

Code-No. 200.2097