

Piec do pizzy NT 622VS



- ▶ Wykonanie komory pieca
 - ✓ Ilość: 2
 - ✓ Materiał: komora w całości pokryta szamotem
 - ✓ Wymiary każdej komory: szer. 620 x głęb. 620 x wys. 140 mm
 - ✓ Wsad: 2 x 4 pizze, Ø 30 cm
- ▶ Niezależna górna i dolna regulacja temperatury

Opis

Cechy

• Moc przyłączeniowa:	10 kW 400 V 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Zakres temperatury:	85 °C do 450 °C
• Funkcje piekarnika:	Grzałka górna / dolna
• Wymiary wewnętrzne:	szer. 620 x gł. 620 x wys. 140 mm
• Oświetlenie wewnętrzne:	Tak
• Ilość komór:	2
• Wsad:	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
• Seria pieców do pizzy:	NT
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją:	Tak
• Izolacja:	Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
• Materiał komory:	Komora w całości pokryta szamotem
• Materiał:	Blacha stalowa Lakierowana
• Ważna wskazówka:	-
• Timer:	Nie
• Kolor:	Srebrny

▶ Dalej na następnej stronie

Piec do pizzy NT 622VS

- Wziernik: Tak
- Wskaźnik temperatury: Analogowo
- wymiary: szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm
- waga: 151,6 kg



Piec do pizzy NT 622VS

produkty dodatkowe

Nóż do pizzy



- Średnica noża: 100 mm
- Ważna wskazówka: -
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg

Nr art. 100928
GTIN 4015613527956

Łopatką dopizy AL



- Długość rączki: 1000 mm
- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Materiał: Aluminium
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg

Nr art. 100927
GTIN 4015613527949

Podstawa PO NT6

CNS



- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- Podstawa: Tak
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Kolor: Srebrny
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
- waga: 15,9 kg

Nr art. 200317
GTIN 4015613602431

Blacha do pieczenia pizzy 290-R



- Wersja: Okrągłe
spód perforowany
powłoka nieprzylepająca (xynflon)
krawędź wzmocniona
- Średnica pizzy: 290 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak

Nr art. 100925
GTIN 4015613720357