

Pizzaofen NT 502



Beschreibung

Doppelkammer-Pizzaofen NT 502 mit Schamotte-Steinboden, bis 450 °C, 6 kW. Fast 8 Pizzen Ø 25 cm gleichzeitig. Getrennte Ober-/Unterhitze, Steinwolle-Isolierung. Kompakter Doppeldecker für Restaurants und Bistros, die bei kleinen Pizzen hohe Backkapazität auf wenig Stellfläche brauchen.

Features

• Material Backkammer:	Backstein aus Schamotte
• Farbe:	Silber
• Pizza-Aufnahmefähigkeit:	8 Pizzen Ø 25 cm (2 x 4 Pizzen)
• Backofen-Funktionen:	Ober- /Unterhitze
• Ober- / Unterhitze getrennt regelbar:	Ja
• Anzahl Backkammern:	2
• Maße innen:	B 505 x T 530 x H 110 mm
• Temperaturbereich:	85 °C bis 450 °C
• Temperaturanzeige:	Nein
• Timer:	Nein
• Innenbeleuchtung:	Ja
• Pizzaofen Serie:	NT
• Isolierung:	Innenisolierung mit Steinwolle
• Sichtfenster:	Ja
• Anschlusswert:	6 kW 400 V 50 Hz
• Geräteanschluss:	3 NAC

► Weiter auf der nächsten Seite

Pizzaofen NT 502

- Material: Stahlblech
Lackiert
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 800 x T 750 x H 510 mm
- Gewicht: 63 kg



Pizzaofen NT 502

Ergänzungsprodukte

Pizzaschaufel Alu



- Länge Stiel: 1000 mm
- Maße Schaufel: B 280 x T 280 mm
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 280 x T 50 x H 1.333 mm
- Gewicht: 2 kg

Art.-Nr. 100927
GTIN 4015613527949

Untergestell PO NT5

CNS



- Farbe: Silber
- Ausgelegt für: Pizzaofen NT 501
Pizzaofen NT 502
- Grundboden: Ja
- Füße höhenverstellbar: Nein
- Anlieferungszustand: Bausatz (einfache Montage)
- Material: Chromnickelstahl

Art.-Nr. 200316
GTIN 4015613602424

Pizzaschneider



- Durchmesser Messer: 100 mm
- Material: Chromnickelstahl
Kunststoff
Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 100 x T 22 x H 230 mm
- Gewicht: 0,2 kg

Art.-Nr. 100928
GTIN 4015613527956

Pizza-Backblech 290-R



- Ausführung: Rund
Boden gelocht
Antihäftbeschichtung (Xynflon)
Verstärkter Rand
- Pizza-Durchmesser: 290 mm
- Hitzebeständig bis: 270 °C
- Spülmaschinengeeignet: Ja

Art.-Nr. 100925
GTIN 4015613720357