

Bartscher



Ce four à pizza NT 901 est idéal pour les professionnels de la restauration et des collectivités. Avec une puissance de 6000W et une température maximale de 450°C, il permet une cuisson parfaite des pizzas. Son intérieur réfractaire sole & voûte garantit une répartition homogène de la chaleur. Entièrement vitré, il offre une capacité généreuse de 630 pizzas et est équipé d'un éclairage intérieur pour surveiller la cuisson.

Caractéristiques Produit :

Matière : Tôle d'acier Laqué	Alimentation : 400 V	Volume (L) : 77.574
Type de Commande : Analogique	Température Minimum (°C) : 85	Température Maximum (°C) : 450
Programmable : Non	Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 1
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte
Finition Extérieure : Acier laqué	Largeur (mm) : 1190	Longueur (mm) : 1190
Profondeur (mm) : 780	Hauteur (mm) : 395	Poids (kg) : 80.3
Puissance (W) :	Eclairage Intérieur : Oui	Capacité Pizza : 630
Thermostat : Non	Domaine d'utilisation : Intérieur	Hauteur Intérieure (mm) : 140
Largeur Intérieure (mm) : 910	Profondeur Intérieure (mm) : 610	Type de four : Electrique

Informations Logistiques :

Largeur : 1200 mm

Profondeur : 810 mm

Hauteur : 550 mm