

## Backkammer je:

- ✓ Maße: B 620 x T 620 x H 140 mm
- ✓ 2x 4 Pizzen Ø 30 cm

## Baking chamber each:

- ✓ Size: W 620 x D 620 x H 140 mm
- ✓ 2x 4 pizzas Ø 30 cm

## 2 enceintes, chacune :

- ✓ Dimensions : L 620 x P 620 x H 140 mm
- ✓ 2x 4 pizzas Ø 30 cm



## Backkammer Vollschamotte

## Baking chamber solid chamotte

## Chambre de cuisson entièrement



## Pizzaofen NT 622VS



- Ausführung Stahlblech lackiert
- Backkammer Vollschamotte
- 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 620 x T 620 x H 140 mm, 2x 4 Pizzen Ø 30 cm
- Temperatur bis 450 °C
- Anschlusswert: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
- Maße: B 885 x T 790 x H 710 mm

GTIN 4015613641034  
Art.-Nr. 2002096

## Pizza oven NT 622VS



- Model varnished steel panel
- Baking chamber solid chamotte
- 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 620 x D 620 x H 140 mm, 2x 4 pizzas Ø 30 cm
- Temperature up to 450 °C
- Power: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
- Size: W 885 x D 790 x H 710 mm

GTIN 4015613641034  
Code-No. 2002096

## Four à pizzas NT 622VS



- En tôle d'acier laquée
- Chambre de cuisson entièrement
- 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 620 x P 620 x H 140 mm, 2x 4 pizzas Ø 30 cm
- Température : jusqu'à 450 °C
- Puissance : 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 885 x P 790 x H 710 mm

GTIN 4015613641034  
Code-No. 2002096