

7ours à pizza

Pizza ovens

PZ 330 & PZ 660 / PZ 330 & PZ 660

■ Four à pizzas GN 2/3 à quartz infrarouge (1050°C) et chamotte en pierre réfractaire pour la cuisson rapide et croustillante de pizzas, quiches, lasagnes, tourtes (fonction four à pizza), gratinés, flambées, sandwiches au fromage (fonction salamandre), pains, tartes, focaccia, pâtisseries (fonction four à pain). Une pizza fraîche de Ø 33 cm (12") en 3'30, une pizza surgelée en 4'30. Contrôle indépendant des rampes quartz.

Équipement: minuterie sonore 15' avec position blocage pour une utilisation en continu, sélecteur de rampes haut bas, thermostat 0-350°C, voyants de contrôle.

Modèle double porte (PZ 660) disponible pour la cuisson de pizzas traiteur avec les mêmes caractéristiques que ci-dessus.

Option: kit de superposition pour 3 fours PZ 330 ou 2 fours PZ 660 maximum, soit 1 pizza/minute!

■ GN 2/3 pizza oven with infrared quartz elements (1050°C) and fire stone for fast and crispy cooking of pizza, quiche, lasagne, pies (pizza oven function), gratinées, flambées, cheese sandwiches (salamander function), bread, tarts, focaccia, pastries (bread oven function). A 33 cm (12") dia. fresh pizza in 3'30 or deep-frozen pizza in 4'30. Independent regulation of each set of quartz tubes.

Features: 15' bell timer with lock position for non stop use, selector of top and bottom heating element, thermostat 0-350°C, pilot lights.

Two-door model (PZ 660) with same characteristics as above.

Option: stacking brackets for maxi 3 ovens PZ 330 or 2 ovens PZ 660, 1 pizza per minute.

PZ 400 / PZ 400

■ Modèle avec résistances blindées pour la cuisson ou remise à température de pizzas Ø 40 cm (16"), quiches, plats préparés, friands, viennoiseries... Plateau avec poignée pour un service rapide. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour une utilisation en continu, thermostat 0-350°C.

Option: pierre réfractaire.

Model with armoured heating elements to cook or reheat 40 cm dia. (16 inches) pizza, quiche, ready-made dishes, puffs, Viennese pastries, and more. Tray with handle for fast service. 15 min. timer with constant setting for continuous use, thermostat 0-350°C.

Option: fire stone.



250-350°C



GN 2/3

PZ 400 + FIRE STONE



PZ 330

2 X PZ 660



| Ref. | Puissance Power | Dimensions hors tout Outside dimensions | Poids Weight | Volts Volts |
|--------|--------------------|--------------------------------------------|-----------------|----------------|
| PZ 330 | 2 kw | 480 x 465 x 240 mm | 18 kg | 230 v |
| PZ 660 | 3 kw | 840 x 465 x 240 mm | 31 kg | 230 v |
| PZ 400 | 1,4 kw | 530 x 530 x 220 mm | 15 kg | 230 v |