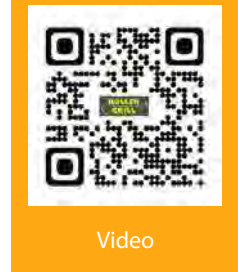




Pizza Ø 41 cm/16"



2 pizzas Ø 41 cm (16") **PZ 430 D**

Équipement : 8 tubes quartz infrarouges, minuterie 15 min avec position pour utilisation en continu, thermostat 0-350°C, doseur d'énergie, voyants. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé.

Option : kit superposition KPZ 430.

Features: 8 infrared quartz tubes, 15 min timer with lock position for non-stop use, thermostat 0-350°C, power control, pilot lights. Double-insulated door with tempered glass.

Option: stackable device KPZ 430.

Unique au monde, cette gamme de fours à pizza infrarouges (1050°C) avec chamotte et double régulation :

- régulation de la voûte et des quartz infrarouges supérieurs par thermostat,
- régulation de la sole en fonction de l'épaisseur de la pâte à pizza par doseur d'énergie.

1 pizza fraîche Ø41 cm en 3-4 min !

1 pizza / min avec 2 fours PZ 430 D superposés !

Possibilité de cuire aussi chapatti, Flammekueche, pâtisseries etc.



1 pizza Ø 41 cm (16") **PZ 430 S**



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight
PZ 430 S	3 kW	670 x 580 x 270 mm	430 x 430 x 110 mm	32 kg
PZ 430 D	6 kW 2 x 3 kW (2 cords)	670 x 580 x 500 mm	2x(430 x 430 x 110 mm)	55 kg

A unique range of pizza ovens (1050°C) in catering with firestone and double regulation:

- regulation of baking chamber and top infrared quartz tubes thanks to the thermostat,
- regulation of the firestone according to the thickness of pizza base thanks to the power control.

1 fresh pizza Ø41 cm in 3-4 min!

1 pizza Ø41 cm / minute with 2 stacked ovens PZ 430 D!

Can be used for chapatti, Flammekueche, pastries etc.