



PZ 430 S



PZ 430 D



PZ 4302 D

#### PIZZAOVENS (PZ)

Pizzaovens met infrarode kwartsverwarming (1050°C) en vuurvaste stenen bodem voor het snel en knapperig bereiden van pizza's, quiches, lasagnes, taarten (ovenfunctie "pizza"), gratins, flambées, kaasbroodjes (ovenfunctie "salamander") brood, taarten, focaccia en gebak. (ovenfunctie "broodoven").

Een pizza van 33 cm (12") is klaar in 3'30" indien vers, of in 4'30" indien diepgevroren.  
Aparte bediening van de verwarmings-elementen.

Uitrusting: timer met een akoestisch signaal tot 15 minuten of continuustand, selectieknop voor de infrarode kwartsbuizen bovenaan of onderaan, thermostaat 0-350°C, controlelampjes.

Het model met dubbele deur (PZ 430D) heeft dezelfde technische kenmerken. Elke oven is afzonderlijk te gebruiken.

#### FOUR À PIZZA (PZ)

Four à pizza 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).

Pizza fraîche de Ø 33 cm en 3'30,  
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 430D) disponible pour la cuisson de pizzas traiteur avec les mêmes caractéristiques que ci-dessus.  
Chaque four peut s'utiliser indépendamment.

Type	Pizza	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL PZ 430 S	Dia 430 mm	670 x 580 x 270	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL PZ 430 D	2 x Dia 430 mm	670 x 580 x 500	6 kW	380/3V
ROLLER GRILL PZ 4302 D	400 x 600	895 x 580 x 270	5 kW	380/3V