

Fours à pizza infrarouges - Pizza Ø 41 cm/16"

Infrared pizza ovens - Pizza Ø 41 cm/16"



■ DOUBLE RÉGULATIONS ET MONTÉE RAPIDE EN TEMPÉRATURE /
DOUBLE REGULATIONS AND FAST TEMPERATURE INCREASE

Unique au monde, cette nouvelle gamme de fours à pizzas à quartz infrarouge (1050°C) avec sa chamotte vous donne des résultats de cuisson exceptionnels, pour des pizzas Ø41 cm (16") ou des pizzas Traiteur (plat 400x600 mm), grâce à une **double régulation de la voûte et de la sole (breveté®)** :

- 1 thermostat pour la chambre intérieure du four ainsi que les quartz infrarouges
- 1 régulateur de puissance pour la sole

1 pizza fraîche ou surgelée Ø41 cm à 350°C (Système infrarouge) en 3 min !
1 pizza toutes les minutes avec 2 fours PZ 4302 D superposés !

Adaptez votre four à sole avec pierre réfractaire « spéciale pizza ». Régulation de cette sole pour tout type de pizzas à pâte très fine (Toscanes), plus épaisse (Napolitaines) et très épaisse (« pan pizza » américaine). Cette régulation est primordiale pour adapter les épaisseurs de pâte et la quantité de Mozzarella. Cette innovation vous offre aussi la possibilité de cuire une grande variété de pancakes, chapatti, Flammekueche, pâtisseries etc.

■ *Unique in the world, this new range of pizzaovens with infrared quartz tubes (1050°) and its fire stone gives you exceptional cooking results, for pizzas Ø41 cm (16") or pizzas Traiteur (tray 400x600 mm), thanks to 2 regulations (patented®):*

- A thermostat for the inner baking chamber and the infrared heating source
- A regulator for the fire stone.

1 fresh or frozen pizza Ø41 cm at 350°C (infrared system) in 3 min !
1 pizza every minute with 2 stacked ovens PZ 4302 D !

You can now adapt your pizza oven with firestone to any type of pizzas: from the Napolitano style with a little thicker dough to the Toscana type much thinner or even the American way very thick.

The regulation of the bottom fire stone is top important if you want to bake any of these 3 types of dough which will then determine the quantity of mozzarella you will use for the topping.

This great innovation for cooking pizzas offers you also a very good deck oven for a large variety of pancakes, chapatti, pies, Flammekueche, pastries etc.



PZ 4302D + Pizza Traiteur

⊕ Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm

Régulation de la sole / Regulation of the fire stone



PZ 4302D + Pizzas

⊕ Ø 2 x 32 cm
or 600x400 mm

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 4302 D	5 or 3+2 kW 2 cords	895 x 580 x 270 mm	660 x 430 x 110 mm	57 kg	380 V or 230 V mono