



PZ 330
- 10 amp

Cook your Pizza on the stone base - **No Pans !!**

GN 2/3 pizza oven with infrared quartz elements " Instant heat " and fire stone base for fast and crispy cooking of pizza, quiche, lasagne, pies (pizza oven function), gratinées, flambées, cheese sandwiches (salamander function), bread, tarts, focaccia, pastries (multi-oven function). 33cm (13") dia. fresh pizza in 3 - 4 min's or frozen pizza in 4 - 5 min's. Independent control of top and bottom heat zones. 15' bell timer, pilot lights, thermostat 0-350°C. Preheat :10 -15 min's

" Par-Bake base Pizza with fresh top 3-4 mins "

PZ 330: 1/2 size GN 13" Pizza

PZ 660: Full size GN 2 x 13 " Pizza

Option : stacking brackets (maximum 2 ovens).



PZ 430 S

PZ 430 S

Kw 3 • mm 670 x 580 x 270 • Kg 30

PZ 430 D

Kw 6 • mm 670 x 580 x 500 • Kg 53



Four 2/3 GN à quartz infrarouge et chamotte en pierre réfractaire pour la cuisson rapide et croustillante de pizzas, quiches, lasagnes... tourtes (fonction four à pizza), gratinés, flambées, sandwichs au fromage (fonction salamandre), pain, tarte, focaccia, pâtisseries (fonction four à pain). Une pizza fraîche de diam. 33 cm (13") en 3', une pizza surgelée 4'30. Réglage indépendant de chaque rampe quartz. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour une utilisation en continu, thermostat 0-350°C Option: kit de superposition (maximum 2 fours).

**FOURS À PIZZA
INFRARED PIZZA OVENS**

2

PZ 330

Kw 2 • mm 480 x 465 x 240 • Kg 18

PZ 660

Kw 3 • mm 840 x 465 x 240 • Kg 31



PZ 660 x 2

- Great for Hotels:** - Use it as a backup for afterhours room service
- Cafes, Restaurants:** - Add Pizza to your menu
- Bars, Pubs, Clubs:** - Back up for Bar area when kitchen closes



PZ 430 D

PZ 430 S : One deck oven, (1 x Pizza Ø 43 cm)

PZ 430 D : Two deck oven, (2 x Pizzas Ø 43 cm)

Features : Timer, 2 thermic regulations (thermostat 0-350°C + regulator), pilot lights, independent selection of quartz tubes. Double door and double insulation.