



PZ 430 D

 2 pizzas Ø 41 cm (16")

 40 pizzas / h

Fours superposés
avec le kit de KPZ 430
Stackable ovens
with the kit KPZ 430



Pizza Ø 41 cm/16"



PZ 430 S

 1 pizza Ø 41 cm (16")

 20 pizzas / h



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions Intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
PZ 430 S	3 kW	670 x 580 x 270 mm	430 x 430 x 110 mm	32 Kg	230 V
PZ 430 D	6 kW or 3 kW (with 2 cords)	670 x 580 x 500 mm	2x(430 x 430 x 110 mm)	55 kg	380 V or 230 V mono

Une gamme exclusive de fours infrarouges (1050°C) à pizza et modulaires à double régulation

PZ 430 S : modèle de four à pizza simple monophasé (Pizza Ø 41 cm)

PZ 430 D : modèle de four à pizza double triphasé ou monophasé avec 2 cordons. (2 Pizzas Ø 41 cm). 2 chambres indépendantes

PZ 4302 D : modèle de four à pizza extra large pour Pizzas Traiteur (Plat 400 x 600 mm) triphasé ou monophasé (2 cordons).

Equipement : Minuterie à blocage, 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie), voyants de contrôle. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé.

Option : Kit superposition KPZ 430

An exclusive range of modular pizza ovens with infrared quartz tubes (1050°C) and double regulation:

PZ 430 S: single deck oven, single phase (Pizza Ø 41 cm) **PZ 430 D**: double deck oven with 6 kW (380 V) or single phase with 2 cords (2 Pizzas Ø 41 cm)

PZ 430 D: double deck oven with 6 kW (380 V) or single phase with 2 cords (2 pizzas Ø 41 cm). 2 independent cooking chambers.

PZ 4302D: extra large twin oven for Pizzas Traiteur (Tray 400 x 600 mm) with 3 phases or single phase (2 cords).

Features: Timer with lock-system, 2 thermic regulations (thermostat 0-350°C + regulator), pilot lights. Double insulation of the door with tempered-glass window.

Option: Stackable device KPZ 430