



FPR2



FPR3 + Base



CONTRÔLES FPR3

## FOURS À PIZZA ROTATIFS

### Fours à pizza rotatifs FPR2 - FPR3

Les fours de la gamme FPR de Doyon sont les fours les plus avancés sur le marché. Avec leurs plateaux rotatifs, ils donnent aux opérateurs une cuisson extrêmement rapide et uniforme à 100%. Vous cuirez de 25% à 45% plus rapidement par rapport aux fours traditionnels tout en économisant en frais d'énergie.

### CARACTÉRISTIQUES

- Modèle de comptoir
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Superposable
- Plateaux rotatifs d'acier perforé nickelé
- Cuisson rapide (5-6 minutes)
- FPR2: Capacité de 1 pizza 17" (432 mm) et 1 pizza 18" (457 mm)
- FPR3: Capacité de 2 pizzas 17" (432 mm) et 1 pizza 18" (457 mm)
- Porte vitrée

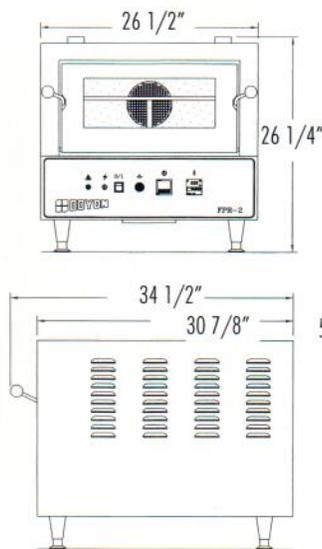
- Cuisson uniforme à 100%
- Listé ETL et ETL Sanitation
- Garantie un an pièces et main-d'oeuvre
- Plateaux circulaires aisément démontables pour facilité le nettoyage
- Contrôle de température à affichage numérique
- FPR2: minuterie à affichage numérique
- FPR3: 3 minuteries à affichage numérique

### OPTIONS

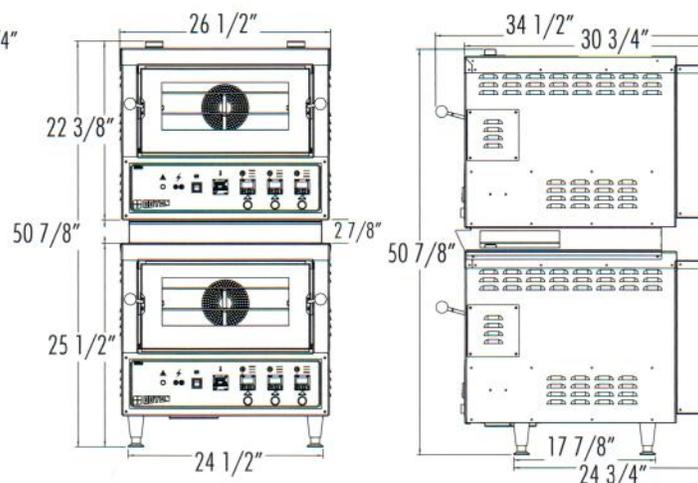
- Plateau rotatif carré pour 2 plaques 12" x 14" (305 x 356 mm)
- Table sur roulettes en acier inoxydable (FPR2T).
- Support pour superposer 2 fours FPR (FPRR)
- Modèles CE sur demande

### VERSATILITÉ

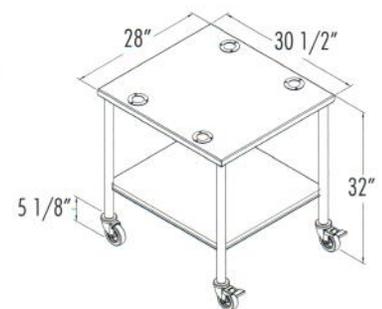
Pizzas - Pain - Pâtisseries - Biscuits - Croissants - Volaille - Muffins - Tartes - Viande



FPR2- FPR3



FOURS SUPERPOSÉS



FPR2T pour FPR2-FPR3

Modèle	Poids expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Ouverture de porte	Production à l'heure (5 minutes à 460°)	Système électrique						
		L	P	H	L	P	H			V	PH	A	kW	Fils*	Hz	NEMA
FPR2	385 (175)	26 1/2" (673)	34 1/2" (876)	26 1/4" (667)	19 1/2" (495)	19 1/2" (495)	9 1/2" (241)	19 1/2" x 9" (495 x 229) (1 porte)	40 - pizzas 9" (228)	208	1	26	5.4	2	60	6-30P
									20 - pizzas 16" (406)	240	1	23	5.4	2	60	6-30P
FPR3	385 (175)	26 1/2" (673)	34 1/2" (876)	26 1/4" (667)	19 1/2" (495)	19 1/2" (495)	9 1/2" (241)	19 1/2" x 9" (495 x 229) (1 porte)	60 - pizzas 9" (228)	208	1	26	5.4	2	60	6-30P
									30 - pizzas 16" (406)	240	1	23	5.4	2	60	6-30P

AUTRES VOLTAGES DIPONIBLES

VOLTAGES POUR EXPORTATION DISPONIBLES

\* en ne comptant pas la mise à la terre CATALOGUE CONDENSE