



PIZ3 + BASE



CONTRÔLES PIZ



PIZ6

FOURS À PIZZA «JET AIR»

PIZ3 – PIZ6

La gamme de fours PIZ de Doyon est la plus avancée et productive sur le marché. Son système unique «Jet Air» permet de cuire plus rapidement tout en occupant moins d'espace que les fours traditionnels.

CARACTÉRISTIQUES

- Cuisson rapide: 5-6 minutes.
- Préchauffe en 15 à 20 minutes au début de la journée.
- La plaque d'acier perforée nickelée permet d'obtenir une excellente cuisson grâce à une répartition uniforme de la chaleur.
- Économie d'énergie par rapport aux fours traditionnels, grâce à notre système de chaleur performant.
- Comparativement au four convoyeur, les fours de la gamme PIZ prennent moins d'espace, ont une plus grande versatilité ainsi qu'une production accrue.

- Ventilation réversible, exclusive et brevetée.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Grande capacité de cuisson (3 étages de cuisson)
- Portes vitrées de construction robuste
- Cuisson directe sur plaques perforées nickelées
- Moteur 3/4 HP
- Listé ETL et NSF
- Garantie un an pièces et main-d'œuvre

SURFACE DE CUSSION

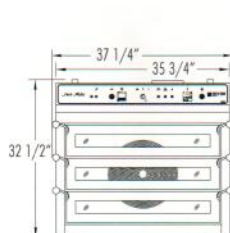
- PIZ3 : 3 plaques de 28" L X 19 3/4" P (710 mm X 500 mm)
- PIZ6 : 3 plaques de 37 3/4" L X 22" P (960 mm X 560 mm)

OPTIONS

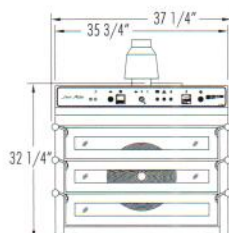
- Base (PIZ3B, PIZ6B)
- Modèles CE sur demande
- Option vapeur (modèles électriques seulement)
- Tuyau commercial flexible pour gaz de 4' (1,2 m) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue
- 3 minuteries de cuisson supplémentaires
- 6 minuteries de cuisson supplémentaires

VERSATILITÉ

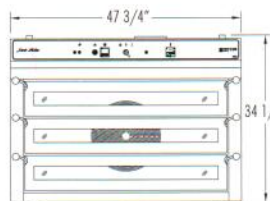
Pizzas, sandwiches, mets italiens, mets mexicains, ailes de poulet, fruits de mer, volaille, pretzels, pâtisseries, cuisine cajun, desserts et tous types de produits de boulangerie.



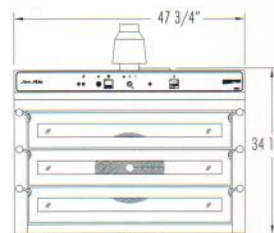
PIZ3



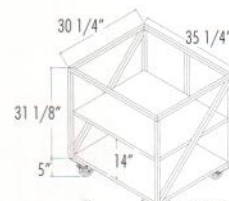
PIZ3G



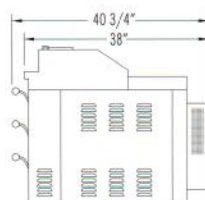
PIZ6



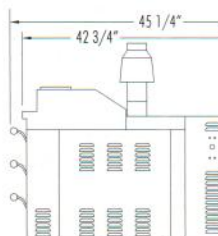
PIZ6G



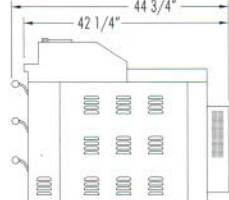
PIZ3B



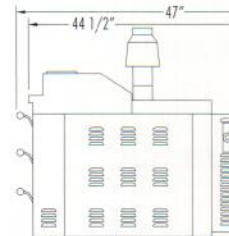
PIZ3



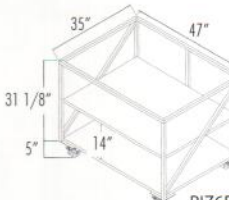
PIZ3G



PIZ6



PIZ6G



PIZ6B

CODE

D.H.: Coupe tirage G.I.: Entrée de gaz (NPT) W.I.: Entrée d'eau (NPT)

Préfixe PIZ: Fours à pizza «Jet Air» FPR: Fours rotatifs

Suffix G: Gaz B: Base

Modèle	Poids expéd.	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Ouverture de porte	Production à l'heure (5 minutes à 460°)	Système au gaz			Système électrique						
		L	P	H	L	P	H			BTU	D.H.	G.I.	V	PH	A	kW	Fils*	Hz	NEMA
PIZ3	560 (254)	37 1/4" (946)	40 1/4" (1035)	32 1/2" (826)	30" (762)	22 1/2" (572)	19" (483)	30" x 5" (762 x 127) (3 portes)	180 - pizzas 6" (152) 150 - pizzas 9" (228) 30 - pizzas 18" (457)				120/208 120/240 220	3 1 1	24 34 42	8.2 8.2 9.2	4 3 2	60 60 50	— — —
PIZ3G	600 (272)	37 1/4" (946)	45 1/4" (1150)	32 1/4" (819)	30" (762)	22 1/2" (572)	19" (483)	30" x 5" (762 x 127) (3 portes)	180 - pizzas 6" (152) 150 - pizzas 9" (228) 30 - pizzas 18" (457)	70000	4" (102)	1/2"	120	1	12	1.4	2	60	5-15P
PIZ6	875 (397)	47 3/4" (1215)	44 3/4" (1137)	33 1/2" (851)	39 3/4" (1010)	25" (635)	21" (533)	40" x 5 1/4" (1015 x 146) (3 portes)	240 - pizzas 6" (152) 180 - pizzas 9" (228) 60 - pizzas 18" (457)				120/208 120/240 220	3 1 1	43 56 52	13.5 13.5 13.5	4 3 2	60 60 50	— — —
PIZ6G	875 (397)	47 3/4" (1215)	47" (1194)	34 1/4" (870)	39 3/4" (1010)	24" (610)	21" (533)	40" x 5 1/4" (1015 x 146) (3 portes)	240 - pizzas 6" (152) 180 - pizzas 9" (228) 60 - pizzas 18" (457)	70000	4" (228)	1/2"	120	1	12	1.4	2	60	5-15P