

PZ 430 D

2 pizzas Ø 41 cm (16")

40 pizzas/h

Régulation de la sole selon l'épaisseur de la pizza /
Regulation of firestone according to thickness of pizza base



Pizza Ø 41 cm/16"



Fours superposés avec kit KPZ 430 /
Stackable ovens with kit KPZ 430



PZ 430 S

1 pizza Ø 41 cm (16")

20 pizzas/h

Équipement : 8 tubes quartz infrarouges, minuterie 15 min avec position pour utilisation en continu, thermostat 0-350°C, doseur d'énergie, voyants. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé.

Option : kit superposition KPZ 430.

Features: *8 infrared quartz tubes, 15 min timer with lock position for non-stop use, thermostat 0-350°C, power control, pilot lights. Double-insulated door with tempered glass.*

Option: *stackable device KPZ 430.*

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

Video pizza oven