



ACCUEIL

NOTRE HISTOIRE

PRODUITS

REPRÉSENTANTS

DESSINS CAD

SERVICE APRÈS-VENTE

VIDÉOS

LIVRE DE CUISSON JASP

FOURS À PAIN

FOURS À PIZZA

FOURS À PIZZA

RÉCHAUDS À PIZZA

ÉTUVES

MÉLANGEURS

LA MINOIRS

FAÇONNEUSES

TRANCHEUSES À PAIN

DIVISEUSES

TABLES

CHARIOTS

DOSEURS D'EAU



Fours à Pizza

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 de 30% à 50% plus rapidement et plus uniformément que les fours traditionnels. Ces fours occupent de 40% à 50% moins d'espace pour une production équivalente. Avec un préchauffage en 15 à 20 minutes ou moins au début de la journée, ils permettent de cuire des pizzas en 5 à 6 minutes à 460°F (238°C). La plaque d'acier nickelée permet d'obtenir une cuisson uniforme grâce à une répartition parfaite de la chaleur. Économisez jusqu'à 50% d'énergie par rapport aux fours traditionnels. L'air chaud est recyclé et le système de chaleur performant ne sera en activité qu'environ 60% du temps. La gamme de four PIZ ne coûte que la moitié d'un four convoyeur, prend moins d'espace, a une plus grande versatilité et offre une plus grande qualité de cuisson. Les fours PIZ coûtent un peu plus qu'un four traditionnel mais permettent d'économiser grâce à une production accrue, une meilleure performance et les économies en énergie et de main d'oeuvre.

VIDEO Télécharger (5.5M) Télécharger (6M)

Brochure

Dessins CAD

Modèle électrique
Modèle au gaz

Manuels

Modèle électrique
Modèle au gaz

Caractéristiques

- Cuisson rapide
- Préchauffe en 15 à 20 minutes au début de la journée
- Four « Jet Air »
- 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
- **Garantie limitée un an pièces et main-d'oeuvre**

Optionnel

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

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.



Informations Techniques

DIMENSIONS

PIZ6

47 5/8" L X 44 7/8" P X 36 1/4" H
(1210 mm X 1140 mm X 921 mm)

PIZ6G

47 5/8" L X 47" P X 36 1/4" H
(1210 mm X 1194 mm X 921 mm)

DIMENSIONS INTÉRIEURES PAR ÉTAGE

PIZ6

40" L X 23 1/2" P X 5 1/2" H
(1016 mm X 597 mm X 140 mm)

PIZ6G

40" L X 23 1/2" P X 5 1/2" H
(1016 mm X 597 mm X 140 mm)

OUVERTURE DE PORTE (3 doors)

40" L X 5 3/4" H
(1015 mm X 146 mm)

SYSTÈME DE GAZ (PIZ6G - Propane ou naturel)

70 000 BTU

1 phase:

120V - 12 A - 1.4 kW - 2 fils - 60 Hz
NEMA 5-15P

Entrée de gaz: 1/2" NPT

Coupe tirage: 4" (102 mm)

Pression de gaz recommandée:

Gaz Propane : 11" WC

Gaz Naturel : 7" WC

SYSTÈME ÉLECTRIQUE (PIZ6)

3 phases:

120/208V - 43 A - 13.5 kW - 4 fils - 60 Hz

1 phase:

120/240V - 56 A - 13.5 kW - 3 fils - 60 Hz

220V - 52 A - 13.5 kW - 2 fils - 50 Hz

PRODUCTION HORAIRE

60 pizzas 18" (457 mm)

180 pizzas 9" (229 mm)

240 pizzas 6" (152 mm)

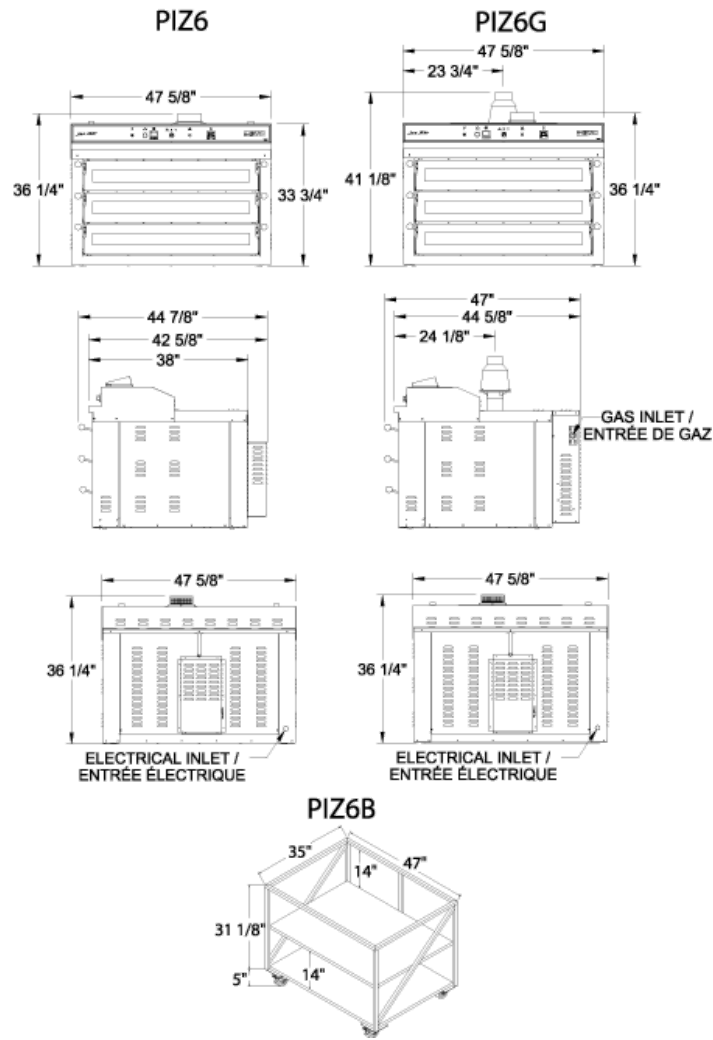
FINI

Acier inoxydable

POIDS D'EXPÉDITION

875 lb (397 kg) approximativement (PIZ6)

875 lb (397 kg) approximativement (PIZ6G)



Connexion électrique située à l'arrière de l'appareil.
Caractéristiques et design sujets à changement sans préavis.