



FOURS A PIZZA - 1 étage
PIZZA OVENS- 1 level



FP601PE

FPx01PE

Energie : électricité
1 étage
Dalles réfractaires
Thermomètre
Température de 50°C à 400°C
Foyer régulé par 2 thermostats

Façade inox
Porte vitrée
Eclairage

OPTIONS

- Support
- Armoire neutre
- Etuve inox

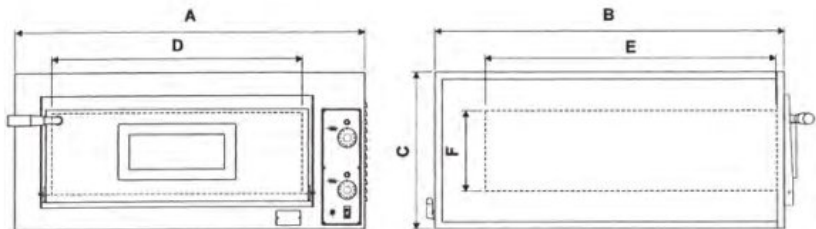
FPx01PE

Energy : electricity
1 level
Ceramic floor plates
Thermometer
Temperature from 50°C to 400°C
Cooking chamber regulated by 2 thermostats

Stainless steel front side
Glass door
Light

OPTIONS

- Support
- Neutral chamber
- Stainless steel prover



MODELES / MODELS	FP601PE	FP901PE	FP901L-PE
Nombre d'étage / Number of level	1	1	1
Dimensions / Dimensions			
A (mm)	980	980	1310
B (mm)	930	1220	930
C (mm)	420	420	420
Dimensions internes / Inner size			
D (mm)	660	660	990
E (mm)	660	990	660
F (mm)	150	150	150
Poids / Weight			
Kg	88	115	122
Nombre de pizza Ø30 cm/ Pizza unit Ø30 cm	4	6	6
Puissance / Power			
kW	4.7	7.2	8
Voltage / Voltage	TRI -380 V - 50/60 Hz + T + N		



FOURS A PIZZA - 2 étages
PIZZA OVENS - 2 levels



FPx02PE

Energie : électricité
2 étages
Dalles réfractaires
Thermomètre
Température de 50°C à 400°C
Chaque foyer est régulé par 2 thermostats

Façade inox
Porte vitrée
Eclairage

OPTIONS

- Support
- Armoire neutre
- Etuve inox

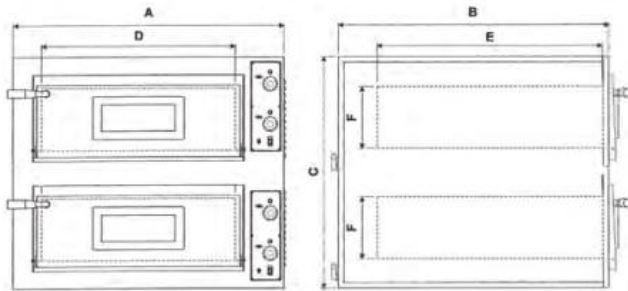
FPx02PE

Energy : electricity
2 levels
Ceramic floor plates
Thermometer
Temperature from 50°C to 400°C
Each cooking chamber is regulated by 2 thermostats

Stainless steel front side
Glass door
Light

OPTIONS

- Support
- Neutral chamber
- Prover



MODELES / MODELS	FP602PE	FP902PE	FP902LPE
Nombre d'étage / Number of level	2	2	2
Dimensions / Dimensions			
A (mm)	980	980	1310
B (mm)	930	1220	930
C (mm)	750	750	750
Dimensions internes / Inner size			
D (mm)	660	660	990
E (mm)	660	990	660
F (mm)	150	150	150
Poids / Weight			
Kg	152	218	232
Nombre de pizza Ø30 cm / Pizza unit Ø30 cm	8 ●● x2	12 ●●● x2	12 ●●●● x2
Puissance / Power			
kW	9.4	14.4	16.1
Voltage / Voltage	TRI -380 V - 50/60 Hz + T + N		