



SPÉCIALISTES EN ÉQUIPEMENT DE CUISSON

DEPUIS 1950



FPR3

## FPR3

### Four à Pizza rotatif

Les fours de la gamme FPR de Doyon sont les fours les plus avancés sur le marché. Connus mondialement pour leur système “JET AIR” et les 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.

#### VERSATILITÉ

Pizzas - Pains - Pâtisseries - Biscuits - Croissants - Volailles - Gâteaux - Muffins - Tartes - Viandes

FPR3

“Qualité *supérieure* à un *prix* abordable !”

## Four à Pizza Rotatif

### Caractéristiques

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Four “JET AIR”
- Plateaux rotatifs
- Cuisson rapide, 5-6 minutes à 460°F (238°C)
- Capacité de 2 pizzas 17” (432 mm) et 1 pizza 18” (457 mm)
- Porte vitrée pleine vision
- Cuisson uniforme à 100%
- Éclairage brillant
- Unité compacte
- Cuisson rapide et uniforme
- Cuisson directe sur le plateau
- Entretien facile
- Plateau supérieur amovible pour cuire de plus gros produits
- Listé ETL & ETL sanitation
- Garantie un an pièces et main-d'oeuvre

### Optionnel

- Table en acier inoxydable sur roulettes (FPR2T)
- Plateau rotatif carré pour 2 plaques 12” x 14” (305 x 356 mm)
- Modèle approuvé CE sur demande

## DIMENSIONS EXTÉRIEURES

26 1/2" L X 36 3/8" P X 26 1/4" H  
(673 mm X 924 mm X 667 mm)

## DÉGAGEMENT MINIMUM REQUIS

Arrière: 4" (101 mm)  
Côtés: 4" (101 mm)

## CHAMBRE DE CUISSON

19 1/2" L X 19 1/2" P X 9 1/2" H  
(495 mm X 495 mm X 241 mm)

## ESPACEMENT DES PLATEAUX

Entre le premier et le deuxième : 2 7/8" (73 mm)  
Entre le deuxième et le troisième : 2 3/8" (60 mm)  
Entre le troisième et le haut de l'ouverture de la porte : 2 3/8" (60 mm)

## OUVERTURE DE LA PORTE

19 1/2" L X 9" H  
(495 mm X 229 mm)

## SYSTÈME ÉLECTRIQUE

208V - 1 PH -26 A - 5.4 kW - 2 fils - 50/60 Hz NEMA 6-30P  
240V - 1 PH -23 A - 5.4 kW - 2 fils - 50/60 Hz NEMA 6-30P  
220V - 1 PH -27 A - 6 kW - 2 fils - 50/60 Hz

## Autres voltages disponibles

## PRODUCTION PAR HEURE (460°F/238°C - 5 min)

60 Pizzas 6" (152 mm)  
40 Pizzas 9" (228 mm)  
30 Pizzas 17" (432 mm)  
12 Pizzas 18" (457 mm)  
102 sous marins  
112 biscuits  
96 poitrines de poulet

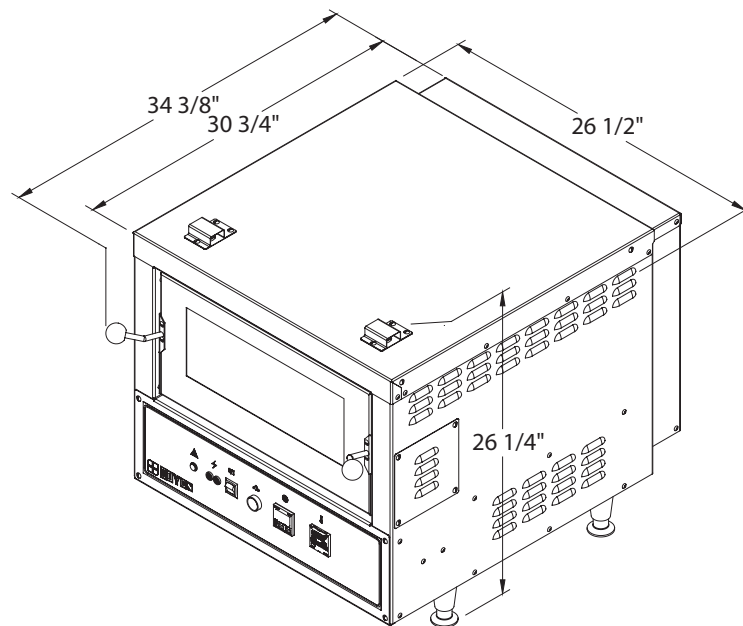
## FINI

Intérieur et extérieur en acier inoxydable

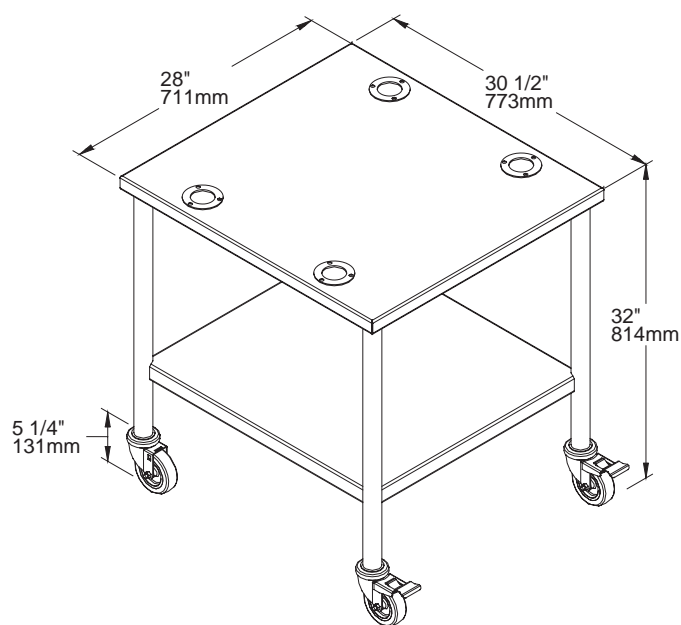
## POIDS D'EXPÉDITION

FPR3 : 385 lb (152 kg) approximativement  
FPR2T : 75 lb (34 kg) approximativement

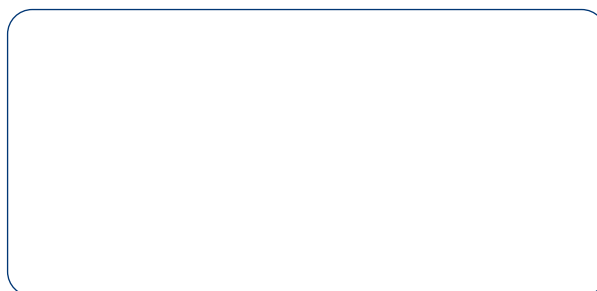
Caractéristiques et design sujets à changement sans préavis



FPR2T



Votre distributeur:



1255, rue Principale  
Linière, Beauce, Québec, Canada G0M 1J0

Téléphone : (418) 685-3431 Fax: (418) 685-3948  
Canada : (800) 463-1636 U.S.: (800) 463-4273  
Courriel : doyon@doyon.qc.ca Internet: http://www.doyon.qc.ca