



PIZ3  
(montré avec base optionnelle)

### Fours de la gamme PIZ

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 renforcée permet d'obtenir une cuisson parfaite grâce à une répartition uniforme 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 fours 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.

PIZ3

"Qualité **supérieure** à  
un **prix** abordable !"

### FOURS À PIZZA "JET AIR"

#### Caractéristiques

- Température jusqu'à 600 °F (315 °F)
- Cuisson rapide: 5-6 minutes à 460 °F (238 °C)
- Préchauffe en 15-20 minutes. Pas besoin d'augmenter la température de cuisson en période de pointe.
- Four à convection "JET AIR"
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Grande capacité de cuisson (3 étages de cuisson)
- Cuisson directe sur les plaques de nickel renforcées
- Ouverture de 5" X 30" (127mm X 762mm)
- Portes vitrées de construction robuste
- Entretien facile
- Éclairage brillant
- Disponible au gaz ou électrique
- Moteur de 3/4 HP
- Listé ETL & NSF
- Garantie limitée 1 an pièces et main d'oeuvre

#### Optionnel

- Base sur roulettes (PIZ3B)
- Modèles CE disponibles sur demande
- Option vapeur (modèles électriques seulement)
- Tuyau commercial flexible pour gaz de 4' (1.2 m) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue

## DIMENSIONS

PIZ3	35 7/8" LX 40 1/2" P	X 34 1/4" H
	(911 mm X 1029 mm	X 870 mm)
PIZ3G	35 7/8" LX 45 1/4" P	X 34 1/4" H
	(911 mm X 1149 mm	X 870 mm)

## DIMENSIONS INTÉRIEURES PAR ÉTAGE

PIZ3	30" L	X 22 1/2" P	X 19" H
	(762 mm X 572 mm	X 483 mm)	
PIZ3G	30" L	X 22 1/2" P	X 19" H
	(762 mm X 572 mm	X 483 mm)	

## SYSTÈME AU GAZ (Gaz naturel ou propane)

BTU total : 70 000 BTU

120V - 1 PH - 10 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" W.C.

Gaz naturel : 7" W.C.

## SYSTÈME ÉLECTRIQUE

PIZ3 :

120/208V - 3 PH - 24 A - 8.2 kW - 4 fils - 60 Hz

120/240V - 1 PH - 34 A - 8.2 kW - 3 fils - 60 Hz

220V - 1 PH - 42 A - 9.2 kW - 2 fils - 50 Hz

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

30 - Pizzas 18"

60 - Pizzas 14"

60 - Pizzas 12"

150 - Pizzas 9"

180 - Pizzas 6"

## POIDS D'EXPÉDITION

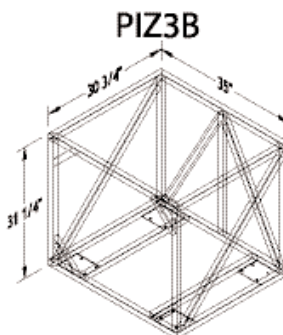
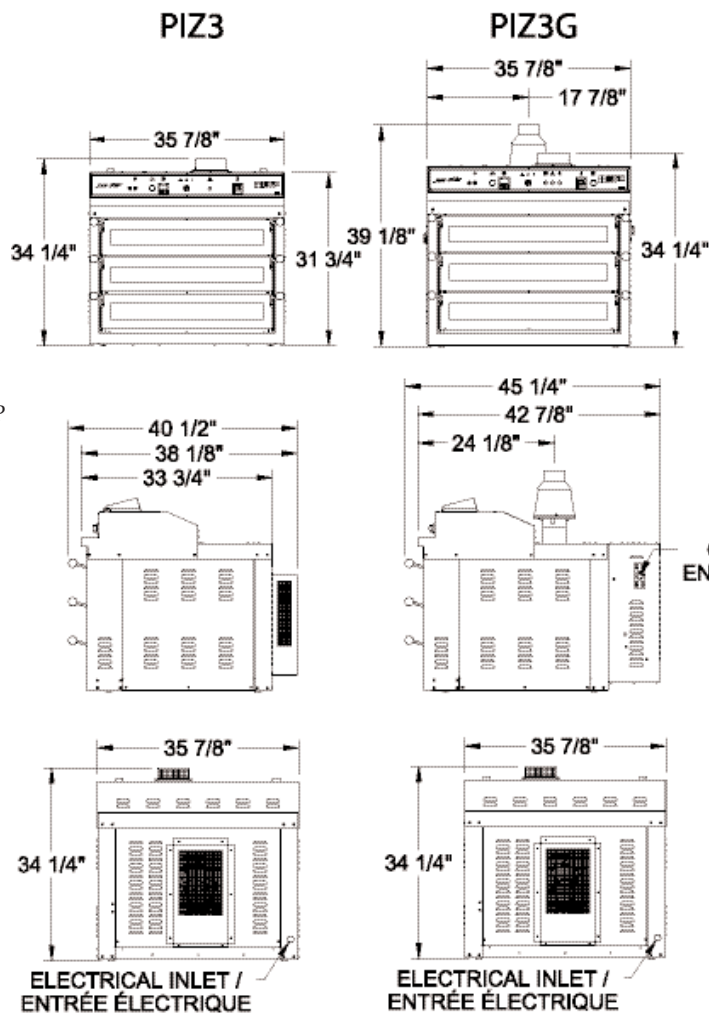
PIZ3 : 560 lb (254 kg) approximativement

PIZ3G : 600 lb (272 kg) approximativement

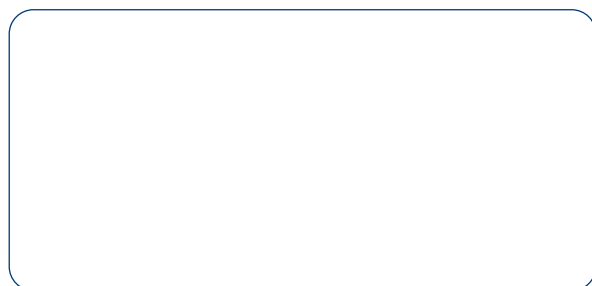
PIZ3B : 150 lb (68 kg) approximativement

Entrée électrique située à l'arrière de l'unité.

Caractéristiques sujettes à changement sans préavis.



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