

Le Four à Pizza

FP1 / FP1R2

QUALITÉ | SIMPLICITÉ | RAPIDITÉ



Nos fours vous permettront de proposer des pizzas cuites sur une sole en pierre à toute heure de la journée. Qu'elles soient entières ou en portions elles sauront satisfaire une clientèle exigeante. Leur design et leur qualité de fabrication vous inviteront à les placer ou vous le souhaitez même à la vue de votre clientèle.

Caractéristiques

- Cuisson de 1 pizza de $\varnothing 36$ (FP1)
- FP1 plus stockage chaud de 2 pizzas pour le service (FP1R2)
- 2 à 3 min de cuisson pizzas fraîches ou surgelées
- 2 plateaux amovibles de ramassage des miettes
- Différentes couleurs proposées : rouge, noir ou acier



FOUR FP1R2
AVEC COMPARTIMENT
DE MAINTIEN AU CHAUD



FOUR
FP1

	Dimensions (cm) L x P x H	Capacité (en produits)	Poids (kg)	Caractéristiques électriques
FP1	57 x 61 x 58,5	1 x 36 cm	43	230V/2,5 kW/13A
FP1R2	67 x 61 x 81,5	1 x 36 cm	63	230V/2,5 kW/13A

EXISTE EN
3 COLORIS



ROUGE



NOIR



ACIER

Idéal Snacking

Les fours équipés d'un double chauffe plat vous permettront de répondre facilement et rapidement à toutes les commandes à toute heure de la journée.

Fabricant Distributeur
GYRDIS

95004 Cergy-Pontoise | Tél. +33 (0)1 34 21 85 66 | info@gyrdis.com

