

Le Four à Pizza

FP2 / FP2R2



QUALITÉ | SIMPLICITÉ | DESIGN



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 2 pizzas de Ø 36 (FP2)
- FP2 plus stockage chaud de 2 pizzas pour le service (FP2R2)
- 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 FP2R2 AVEC COMPARTIMENT DE MAINTIEN AU CHAUD

EXISTE EN 3 COLORIS



ROUGE



NOIR



ACIER



FOUR FP2

	Dimensions (cm) L x P x H	Capacité (en produits)	Poids (kg)	Caractéristiques électriques
FP2	57 x 61 x 58,5	2 x 36 cm	69	230V/2,5kW/13A
FP2R2	67 x 61 x 81,5	2 x 36 cm	93	230V/2,5kW/13A

Une Offre complémentaire!

Proposez un choix varié de pizzas à l'aide de la double cuisson simultanée complété du double stockage chaud pour les portions.

Fabricant Distributeur
GYRDIS

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

