

# 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

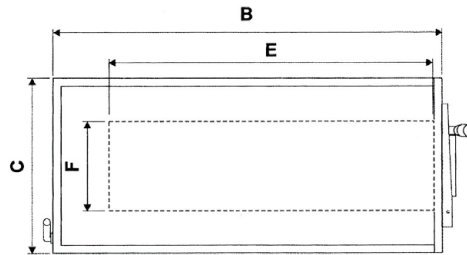
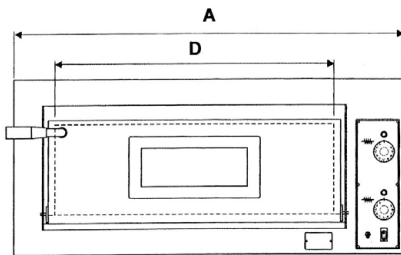
### FPx01PE

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



	FP601PE	FP901PE	FP901L-PE
<b>Nombre d'étage / Number of level</b>	1	1	1
<b>Dimensions / Dimensions</b>			
A (mm)	980	980	1310
B (mm)	880	1160	880
C (mm)	420	420	420
<b>Dimensions internes / Inner size</b>			
D (mm)	660	660	990
E (mm)	660	990	660
F (mm)	150	150	150
<b>Poids / Weight</b>			
Kg	88	115	122
<b>Nombre de pizza Ø30 cm / Pizza unit Ø30 cm</b>	4	6	6
<b>Puissance / Power</b>			
kW	4.7	7.2	8
<b>Voltage / Voltage</b>	TRI -380 V - 50/60 Hz + T + N		

Dessins, descriptifs et photos non contractuels et susceptibles de modifications - Drawings, descriptions and photos are not contractual and can be modified

999 Rue du Tuboeuf - BP.99 - 77170 Brie Comte Robert - FRANCE  
Tel. +33.1.60.02.19.19 - Fax. +33.1.60.28.91.42  
www.caplainmachines.com - export@caplainmachines.com

