



This electric deck pizza is designed to elevate your pizza production. Capable of baking up to two 14" pizzas per chamber, it features refractory stone decks and double-insulated baking chambers that deliver excellent heat retention and improved energy efficiency.

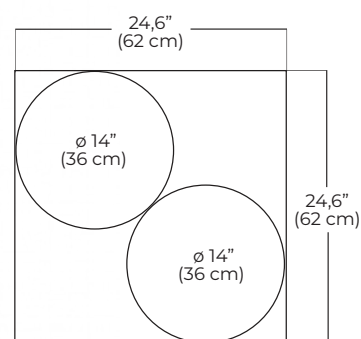
FEATURES

- The double insulated baking chambers help maintain stable cooking temperatures for your preparations.
- Refractory stone cooking decks provide superior heat retention and even heat distribution for pizzas with crispy crusts.
- Independent thermostats allow precise temperature control enabling chefs to adjust temperatures according to a varied menu.
- Double-glazed viewing windows allow operators to monitor cooking progress without losing heat from opening doors.



PARTS AND
LABOR

CHAMBER SIZE



SPECIFICATIONS

Power:
9,200 W – 208/220 V – 23 A – 3 PH

Temperature range:
122 – 842 °F (50 – 450 °C)

Capacity: 4 pizzas of 14"
2 pizzas per chamber

Deck material: Refractory stone

Chamber lighting: Yes

Material: Stainless steel
with painted steel panels.

Dimensions:
Length: 33.4" (85 cm)
Width: 36.6" (93 cm)
Height: 26.4" (67 cm)

Connection: 

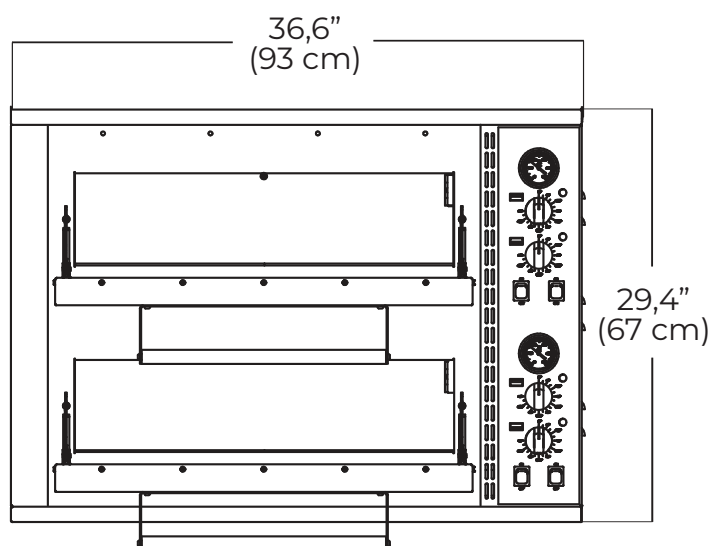
Net weight: 242 lb (110 kg)

Shipping dimensions:
Length: 41" (105 cm)
Width: 37" (95 cm)
Height: 35.4" (90 cm)

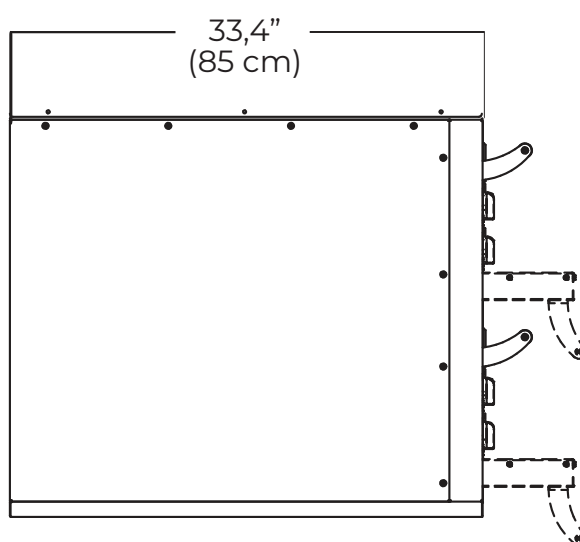
Shipping weight: 297.6 lb (135 kg)



FRONTAL VIEW



LEFT VIEW





Ce four à pizza électrique à sole est conçu pour optimiser votre production de pizzas. Capable de cuire jusqu'à deux pizzas de 14 po par chambre, il est équipé de soles en pierre réfractaire et de chambres de cuisson à double isolation offrant une excellente rétention de la chaleur et une meilleure efficacité énergétique.

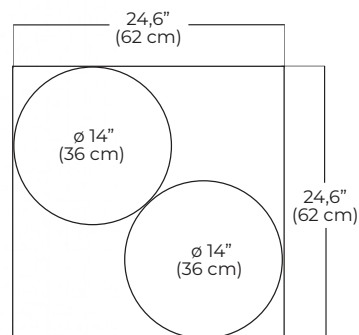
CARACTÉRISTIQUES

- Les chambres de cuisson à double isolation contribuent à maintenir une température de cuisson stable pour l'ensemble de vos préparations.
- Les soles en pierre réfractaire assurent une excellente rétention de la chaleur et une distribution uniforme, pour des pizzas à la croûte croustillante.
- Les thermostats indépendants permettent un contrôle précis de la température, offrant aux chefs la flexibilité nécessaire pour s'adapter à différents menus.
- Les fenêtres d'observation à double vitrage permettent de surveiller la cuisson sans ouvrir les portes, réduisant ainsi les pertes de chaleur.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE



SPÉCIFICATIONS

Puissance :

9200 – 208/220 V – 23 A – 3 PH

Plage de température :

122 – 842 °F (50 – 450 °C)

Capacité : 4 pizzas de 14 po

2 pizzas par chambre

Matériau de la sole : pierre réfractaire

Éclairage de la chambre : oui

Matériau : acier inoxydable

avec panneaux en acier peint

Dimensions :

Longueur : 33,4 po (85 cm)

Largeur : 36,6 po (93 cm)

Hauteur : 26,4 po (8 cm)

Connexion : 
(208/220 V)

Poids net : 242 lb (110 kg)

Dimensions d'emballage :

Longueur : 41 po (105 cm)

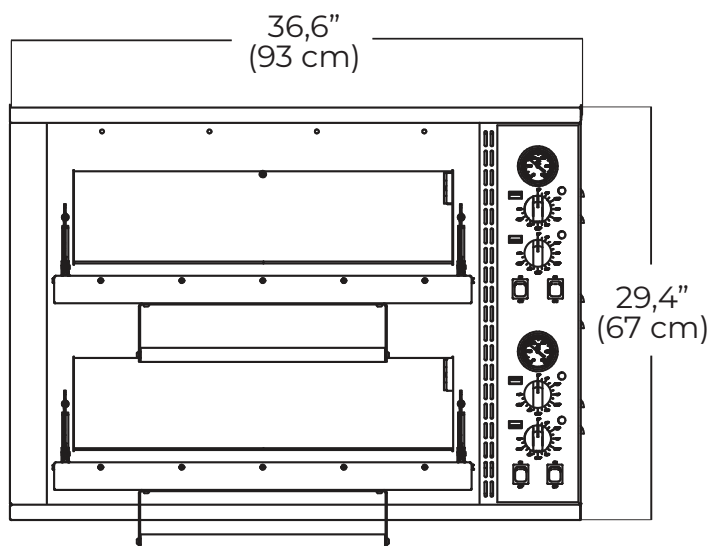
Largeur : 37 po (95 cm)

Hauteur : 35,4 po (90 cm)

Poids à l'expédition : 297 lb (135 kg)



VUE AVANT



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

