

P



i



Z

Z



a

ovner

Pizza

I likhet med mange andre produkter finnes det knapt nok to like oppskrifter for hvordan pizza skal tilberedes. Fra valg av ingredienser til servering foregår det mange prosesser som påvirker det ferdige resultatet og kundens subjektive oppfatning av om produktet smakte eller ikke.

Når den gamle pizzaovnen etter lang og tro tjeneste "takker for seg" skal denne erstattes med ny og gjerne større modell enn den gamle. Glem ikke da at i likhet med en ny bil så må denne "kjøres inn" slik at man får maksimal effekt og utnyttelse av den senere.

På samme måte kan man ikke alltid (selv om samme modell/fabrikat velges) forvente å få eksakt samme stekeresultat selv om råvaren i utgangspunktet er det samme som tidligere.

"Reklamasjoner/klager" på pizzaovner levert til nye gatekjøkken/pizzarestauranter hvor man ikke har et sammenligningsresultat fra tidligere forekommer praktisk talt ikke. På disse stedene er det en innkjøringsperiode hvor alt tilpasses hverandre slik at man etter hvert lærer hvordan man skal få det ferdige produktet til å fremstå akkurat slik man ønsker å servere det.

Dette er ikke alltid tilfelle i eksisterende virksomheter hvor man umiddelbart forventer at man skal få sluttproduktet slik man alltid har fått det; dette skjer sjelden med pizza.



For de som skal produsere pizza for salg i "slicer" eller for selvbetjening finnes det et bredt utvalg av salgsmonter med varme, varmelamper for bordplassering eller varmelister for å henge opp over selvbetjeningsdisken.

Uavhengig av valg av varmekilde vil pizza i likhet med mange andre produkter forringes i kvalitet proporsjonalt med hvor lenge den står i varmemonteret eller under annen varmekilde.

Mange varmemonter har mulighet for fuktilsetting enten med manuell eller automatisk etterfylling. Dette må tilpasses det enkelte produkt avhengig av tykkelse på pizzabunn og mengden og typen pizzafyll.

Ved bruk av varmekilde vil produktet uansett over tid tørres ut. Hvor lang tid dette tar kan kun fastsettes ved utprøving med de aktuelle produkter og er umulig å si på forhånd. Husk også gjeldende forskrifter for frembud og oppbevaring av næringsmidler.



PZ330

Pizzaovn m/stein

230V/50hz/1-fas/2000W
Innv.mål 330x360 mm
Ytre mål 480x410x240 mm
Vekt : 18kg.

5 145,00

(+miljøgebyr kr.30,-)

KPZ

Stablerammesett (for flere ovner i høyden)

305,00



PZ660

Pizzaovn, dobbel m/stein

2 luker, ett kammer.
230V/50hz/1-fas/3000W
med 2 steiner 2x330x360 mm
Ytre mål 840x410x240 mm
Vekt : 31kg.

7 940,00

(+miljøgebyr kr.30,-)



WDL100

Varmemonter

600x400x375

ett plan, inv.høyde 160mm
230V/50hz/1-fas/300W

4 035,00

(+miljøgebyr kr.30,-)

WDL200

Varmemonter

600x400x480

to plan, høyde mellom hvert plan 120 mm
Luker på begge sider, toppbelysning samt
vannpanne for manuell fuktilsetning.
230V/50hz/1-fas/600W

5 095,00

(+miljøgebyr kr.30,-)

WDL200



Pizzaspader, delehjul, pizzabrett etc.; se egen prisliste.



Mod. 47

Pizzaovn m/stekerist

Stekeristen er fastmontert i luken.
Termostatregulering.
Innv.mål: b:470 x d:470 x h:80 mm
Ytre mål b:650 x d:560 x h:260mm
230V/50hz/1-fas/3000W



Mod. 50/2

Pizzaovn 2 etasjer m/stein

Tre termostater som styrer over-, under og midtelement. Midtelementet fungerer som overvarme for nedre kammer og undervarme for det øvre kammeret. Ulik temp.innstilling for kammerne er ikke å anbefale.
Innv.mål: 2 x b:500 x d:500 x h:110 mm
Ytre mål b:760 x d:660 x h:520mm
230V/50hz/3-fas/6000W



Mod. 62/2

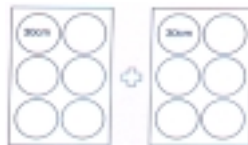
Pizzaovn 2 etasjer m/stein

To separate kammer med individuell termostatstyring. Vindu i luke og ovnslys.
Innv.mål: 2 x b:620 x d:620 x h:160 mm
Ytre mål b:860 x d:800 x h:770mm
230V/50hz/3-fas/9000W



Mod. 6292/2 Pizzaovn 2 etasjer m/stein

To separate kammer med individuell termostatstyring. Vindu i luke og ovnslys.
Innv.mål: 2 x b:620 x d:920 x h:160 mm
Ytre mål b:860 x d:1100 x h:770mm
230V/50hz/3-fas/14kW

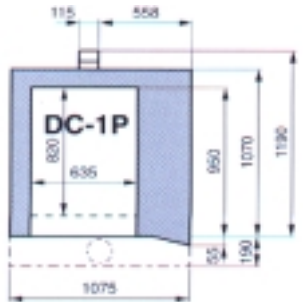


Mod. 92/1

Pizzaovn 1 etasje m/stein

Termostatregulering og tidsur.
Innv.mål: b:950 x d:950 x h:160 mm
Ytre mål b:1180 x d:1120 x h:430mm
230V/50hz/3-fas/10500W





DC-11P

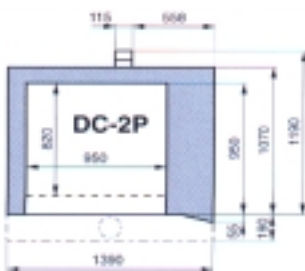
Pizzaovn 1-etasje
230V/50hz/3-fas/5,4kW

DC-21P

Pizzaovn 2-etasjer
230V/50hz/3-fas/2x5,4kW

DC-31P

Pizzaovn 3-etasjer
230V/50hz/3-fas/3x5,4kW



DC-12P

Pizzaovn 1-etasje
230V/50hz/3-fas/7,9kW

DC-22P

Pizzaovn 2-etasjer
230V/50hz/3-fas/2x7,9kW

DC-32P

Pizzaovn 3-etasjer
230V/50hz/3-fas/3x7,9kW



DC-12EP

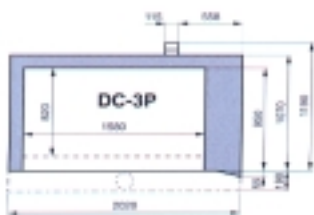
Pizzaovn 1-etasje
230V/50hz/3-fas/10,4kW

DC-22EP

Pizzaovn 2-etasjer
230V/50hz/3-fas/2x10,4kW

DC-32EP

Pizzaovn 3-etasjer
230V/50hz/3-fas/3x10,4kW



DC-13P

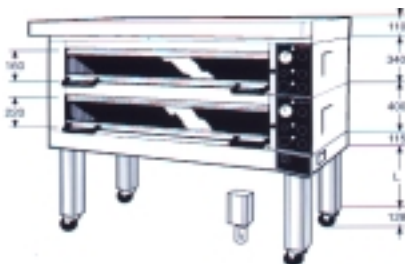
Pizzaovn 1-etasje
230V/50hz/3-fas/12,9kW

DC-23P

Pizzaovn 2-etasjer
230V/50hz/3-fas/2x12,9kW

DC-33P

Pizzaovn 3-etasjer
230V/50hz/3-fas/3x12,9kW



L= Anpassas efter antal däck.



Ytterligere spesifikasjoner se neste side.....

