

LINE  
O  
L  
O  
C  
C  
I  
P

ΦΟΥΡΝΟΣ  
ΠΙΤΣΑΣ



COUNTER TOP  
PIZZA OVEN





Η σειρά PICCOLO είναι ένας μικρός επαγγελματικός φούρνος πίτσας και σφολιάτας για όσους απαιτούν υψηλή ποιότητα των προϊόντων τους.

Ιδανικός για να ψήνει μικρές ποσότητες σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα, όλο το 24ωρο εξοικονομώντας ενέργεια χάρη στο μικρό μέγεθός του.

Ένας φούρνος με τεράστιες δυνατότητες χάρη στην πλάκα θερμικής επαγωγής, για να ψήνετε φρέσκα ή κατεψυγμένα προϊόντα. Με ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας, εύκολα θα τον κατατάξετε ως τον μοναδικό σύμμαχό σας στην ζήτηση ποιότητας.



**SPM - 48**



**SPE - 62**





|                        | GR                         | GB                     | SPM-30                 | SPM-48                  | SPE-50                  | SPE-62              | Capa 3 |
|------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|--------|
| Εξωτερική Διάσταση     | Πλάτος                     | Width                  | 590 mm                 | 590 mm                  | 590 mm                  | 590 mm              | 590 mm |
|                        | Βάθος                      | Depth                  | 590 mm                 | 590 mm                  | 590 mm                  | 590 mm              | 600 mm |
|                        | Ύψος                       | Height                 | 250 mm                 | 405 mm                  | 250 mm                  | 405 mm              | 100 mm |
| Εσωτερική Διάσταση     | Πλάτος                     | Width                  | 360 mm                 | 360 mm                  | 360 mm                  | 360 mm              | •      |
|                        | Βάθος                      | Depth                  | 360 mm                 | 360 mm                  | 360 mm                  | 360 mm              | •      |
|                        | Ύψος                       | Height                 | 75 mm                  | 75 mm                   | 75 mm                   | 75 mm               | •      |
| Επίπεδα                | Decks                      | 1                      | 2                      | 1                       | 2                       | •                   |        |
| Ισχύς kw               | Power kw                   | 2.000                  | 3.000                  | 2.000                   | 3.000                   | 0,14                |        |
| Θερμοστάτης            | Thermostat                 | 50-400 C°              | 50-400 C°              | 50-450 C°               | 50-450 C°               | •                   |        |
| Χειριστήριο            | Control                    | Μηχανικό<br>Mechanical | Μηχανικό<br>Mechanical | Ηλεκτρονικό<br>Electric | Ηλεκτρονικό<br>Electric | •                   |        |
| Ηλεκτρική Σύνδεση      | Power Control              | Volt AC<br>230-50Hz    | Volt AC<br>230-50Hz    | Volt AC<br>230-50Hz     | Volt AC<br>230-50Hz     | Volt AC<br>230-50Hz |        |
| Χωριτικότητα ανά όροφο | Capacity<br>Pizza per oven |                        |                        |                         |                         |                     |        |
| 254 mm                 | 254 mm                     | 1                      | 2                      | 1                       | 2                       | •                   |        |
| 355 mm                 | 355 mm                     | 1                      | 2                      | 1                       | 2                       | •                   |        |

PICCOLO line is a professional oven for pizza & pies for everyone who request high quality of their products.

Ideal to bake small quantity in short time all day by saving energy consumption because of its small size.

Gratitude of its contact fireproof stone bakes fresh or frozen products. Uniform velocity wills easily entering it as your own ally by the asked quality.

An oven with big potentials.



*Capa - 3*

*SPM - 30*



*SPE - 50*





ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΡΕΥΜΑΤΟΣ & ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ  
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ/SNACK BAR  
**ΣΩΤΗΡΙΟΣ Δ. ΠΡΟΔΑΝΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.**

ΓΡΑΦΕΙΑ - ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ:  
ΕΘΝΙΚΗ ΟΔΟΣ ΚΙΛΚΙΣ-ΘΕΣ/ ΝΙΚΗΣ, ΚΟΜΒΟΣ ΓΑΛΛΙΚΟΥ  
611 00 ΚΙΛΚΙΣ, Τ.Θ.: 400 70, Τ.Κ.: 564 04  
ΤΗΛ.: 2341.041.991, 2341.041.971, 2341.041.819  
FAX: 2341.041.539  
[http:// www.north.gr](http://www.north.gr)



PROFESSIONAL ELECTRIC & GAS EQUIPMENT FOR  
RESTAURANTS/PATISSERIES/SNACK BAR  
**SOTIRIOS D. PRODANAS & CO.**

OFFICE - FACTORY:  
NATIONAL ROAD KILKIS - THESSALONIKI, CROSSROAD OF GALLIKOS,  
611 00 KILKIS, GREECE. P.O.BOX: 400 70, P.C.: 564 04  
TEL: +30 2341.041.991, +30 2341.041.971, +30 2341.041.819  
FAX: +30 2341.041.539  
e-mail: [info@north.gr](mailto:info@north.gr)