

# PIZZA KING

YOUR RELIABLE CONTRIBUTOR IN CATERING EQUIPMENT



TüV SAARLAND CE



*Your Pizza Chef!*



**PIZZA OVEN**  
**ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑΣ**



Ο **Pizza King** αποτελεί τον φούρνο νέας γενιάς κατασκευασμένο από την **NORTH Catering Equipments**.

Με τη συνεργασία έμπειρων μαγείρων πίτσας και φαγητού, αλλά και αρτοποιών, δημιουργήθηκε ένας σύγχρονος και εύκολος στη χρήση φούρνος, για να σας αναδείξει νικητές στον σκληρό ανταγωνισμό του κλάδου σας, εξασφαλίζοντας πλήρη ποιότητα στα προϊόντα σας.

**Αξιόπιστη ποιότητα - Το κλειδί της επιτυχίας σας!**

Ο Pizza King σας παρέχει ασφάλεια, αξιοπιστία, αποτελεσματικότητα και υψηλή ποιότητα. Στοιχεία χρήσιμα που σας κατατάσσουν ανάμεσα στους πετυχημένους του κλάδου. Με υψηλές επιδόσεις σας επιτρέπει να ψήνετε νόστιμες και ομοιόμορφα ψημένες πίτσες ακόμα και σε μεγάλο φόρτο εργασίας.

**Οι ευχαριστημένοι πελάτες σας, θα σας το επιβεβαιώσουν!**

Διαθέτει εύχρηστο πάνελ και ενσωματωμένο στο ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου, υψηλής απόδοσης θερμοστάτη με βέλτιστη κατανομή θερμότητας και την επιλογή auto cook που σας επιτρέπει να ψήνετε ταχύτατα και ομοιόμορφα με την πύ οικονομική λειτουργία.



**Pizza King** is the new generation oven that created from **NORTH Catering Equipments**.

In collaboration of experienced chefs in pizza and cooked food but also bakers, created a contemporary and easy to use oven to reveal you winners in tough competition of your industry, ensuring full quality in your products.

**Reliable quality - The key to your success!**

Pizza King offers safety, reliability, efficiency and high quality. Elements useful that you classify among the successful in the industry. With high performance allows you to cook delicious and evenly cooked pizzas even at heavy workload.

**Satisfied clients, will confirm it!**

It features an easy to use panel and built-in electronic control system, high-performance thermostat with optimal heat distribution and the auto cook selection which allows you to cook rapidly and evenly with the most economical operation.



Capa2



FP-100



ΕΞΤΕΡΝΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ  
EXTERNAL DIMENSIONS

ΕΞΤΕΡΝΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ  
INTERNAL DIMENSIONS

	FP-100	FPD-152	Capa 2	FP-2
ΠΛΑΤΟΣ-WIDTH	1.520 mm	1.520 mm	1.520 mm	1.520 mm
ΒΑΘΟΣ-DEPTH	950 mm	950 mm	1.040 mm	950 mm
ΥΨΟΣ-HEIGHT	450 mm	800 mm	165 mm	860 mm
ΠΛΑΤΟΣ-WIDTH	1.095 mm	1.095 mm	-	-
ΒΑΘΟΣ-DEPTH	730 mm	730 mm	-	-
ΥΨΟΣ-HEIGHT	145/205 mm	145/205 mm	-	-
ΕΠΙΠΕΔΑ - DECKS	1	2	-	-
ΙΣΧΥΣ-POWER	10.200 kW	20.400 kW	-	-

Χωρητικότητα (πίτσες ανά ώρα) - Capacity (pizza per oven)

254 mm.	11	22	-	-
355 mm.	6	12	-	-
406 mm.	3	6	-	-
457 mm.	2	4	-	-

FPD-152



FP-2





**YOUR  
FIRST  
CHOICE**



# ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑΣ ELECTRIC PIZZA OVEN



Capa 1



FP-70



FPD-92

ΕΞΤΕΡΝΙΚΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ  
EXTERNAL DIMENSIONS

	FP-70	FPD-92	Capa 1	FP-1
ΠΛΑΤΟΣ-WIDTH	1.155 mm	1.155 mm	1.150 mm	1.155 mm
ΒΑΘΟΣ-DEPTH	950 mm	950 mm	1.040 mm	950 mm
ΥΨΟΣ-HEIGHT	450 mm	800 mm	165 mm	860 mm
ΠΛΑΤΟΣ-WIDTH	730 mm	730 mm	-	-
ΒΑΘΟΣ-DEPTH	730 mm	730 mm	-	-
ΥΨΟΣ-HEIGHT	145/205 mm	145/205 mm	-	-
ΕΠΙΠΕΔΑ - DECKS	1	2	-	-
ΙΣΧΥΣ-POWER	6.950 kW	13.900 kW	-	-

Χωρητικότητα (πίτσες ανά όροφο) - Capacity (pizza per oven)

254 mm.	6	12	-	-
355 mm.	4	8	-	-
406 mm.	2	4	-	-
457 mm.	1	2	-	-



FP-1

## ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Σχεδιάστηκε έτσι ώστε να επιτρέπει στον χειριστή, να τροποποιεί κάθε φάση του ψησίματος. Με τον φούρνο Pizza King, έχετε όλη τη δυνατότητα ελέγχου της επάνω και κάτω θερμοκρασίας, χάρη στα ανεξάρτητα ηλεκτρονικά συστήματα που διαθέτει. Έτσι, ρυθμίζετε εσείς τον φούρνο σας για να σας δώσει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Για ταχύτερη αύξηση της θερμοκρασίας μέσα σε σύντομο χρόνο, ο φούρνος είναι εφοδιασμένος με σύστημα αυτόματης λειτουργίας και η παροχή χρονόμετρο επιτρέπει επίσης τον χρόνο έναρξης της.

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Κάθε φούρνος Pizza King διαθέτει στιβαρές μηχανικές πόρτες με εργονομικές χειρολαβές και μεγάλο γυαλί που προσφέρει έτσι, μεγάλη οπτική στο εσωτερικό του θαλάμου, χωρίς καμία απώλεια θερμότητας. Για την διευκόλυνση της εισαγωγής και εξαγωγής αλλά και για τον έλεγχο του προϊόντος, δύο λάμπες αλογόνου είναι τοποθετημένες σε κάθε θάλαμο.

## ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ο φούρνος διαθέτει πολύ υψηλή θερμική ισχύ για το μέγεθός του με αποτέλεσμα η θερμότητα να διανέμεται ομοιόμορφα στον φούρνο. Αυτό έχει επιτευχθεί με προηγμένες προσομοιώσεις μέσω υπολογιστή και πλήρη έλεγχο τόσο στην παραγωγή θερμότητας όσο και στη θέση του στοιχείου. Αυτό δεν σημαίνει ότι καταναλώνει περισσότερη ενέργεια από άλλους φούρνους αλλά μπορεί να ξαναγεμίσει πολύ πιο άμεσα από άλλους φούρνους ΧΩΡΙΣ παράταση στο ψήσιμο. Για τα συχνά «ανοίγματα» της πόρτας, ο φούρνος διαθέτει το σύστημα SMART UP για ταχύτερη ανάκαμψη της θερμοκρασίας.

## ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΛΑΚΕΣ ΕΨΗΣΕΩΣ

Αντέχουν σε μεγάλες θερμοκρασίες και συμπληρώνουν τη σωστή λειτουργία του φούρνου με το ειδικό πορώδες κεραμικό υλικό που προκαλεί ροή αέρα γύρω από την πίτσα. Κατανέμουν τη θερμοκρασία απολύτως ομοιόμορφα και επαναφέρουν τη θερμοκρασία εξαιρετικά γρήγορα.

## ΣΩΣΤΗ ΜΟΝΩΣΗ

Ο φούρνος Pizza King είναι μονωμένος με μεγάλη προσοχή ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη θερμική ισχύς με ελάχιστη θερμική απώλεια και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας και λειτουργικού κόστους.



## ELECTRONIC CONTROL

Designed to allow to the operator to modify each stage of baking. With a Pizza King oven, you have all the controllability of upper and lower temperature, thanks to the independent electronic systems that has. Thus you are setting your oven to provide you the desired result. For more rapid temperature increase within a short time, the oven is equipped with an automatic operation and the stopwatch also allows the time of entry.

## EQUIPMENT

Each oven Pizza King has robust mechanical doors with ergonomic suitable handrails and a large glass that offers so great view inside the chamber without any heat loss. In Order to facilitate the import and export but also for controlling the product, two halogen lamps are installed in each chamber.

## UNIFORM HEATING DISTRIBUTION

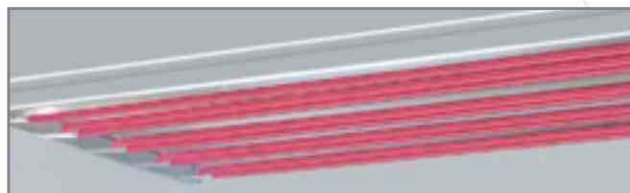
The oven has a very high heat output about its size so that heat is distributed equally in the oven. This has been achieved using advanced computer simulations and full control both in the heat production and the position of the element. This does not mean that it consumes more energy than other ovens but they refilled more directly without cooking prolonging. For the often «door openings», the oven has a SMART UP system for faster temperature recovery.

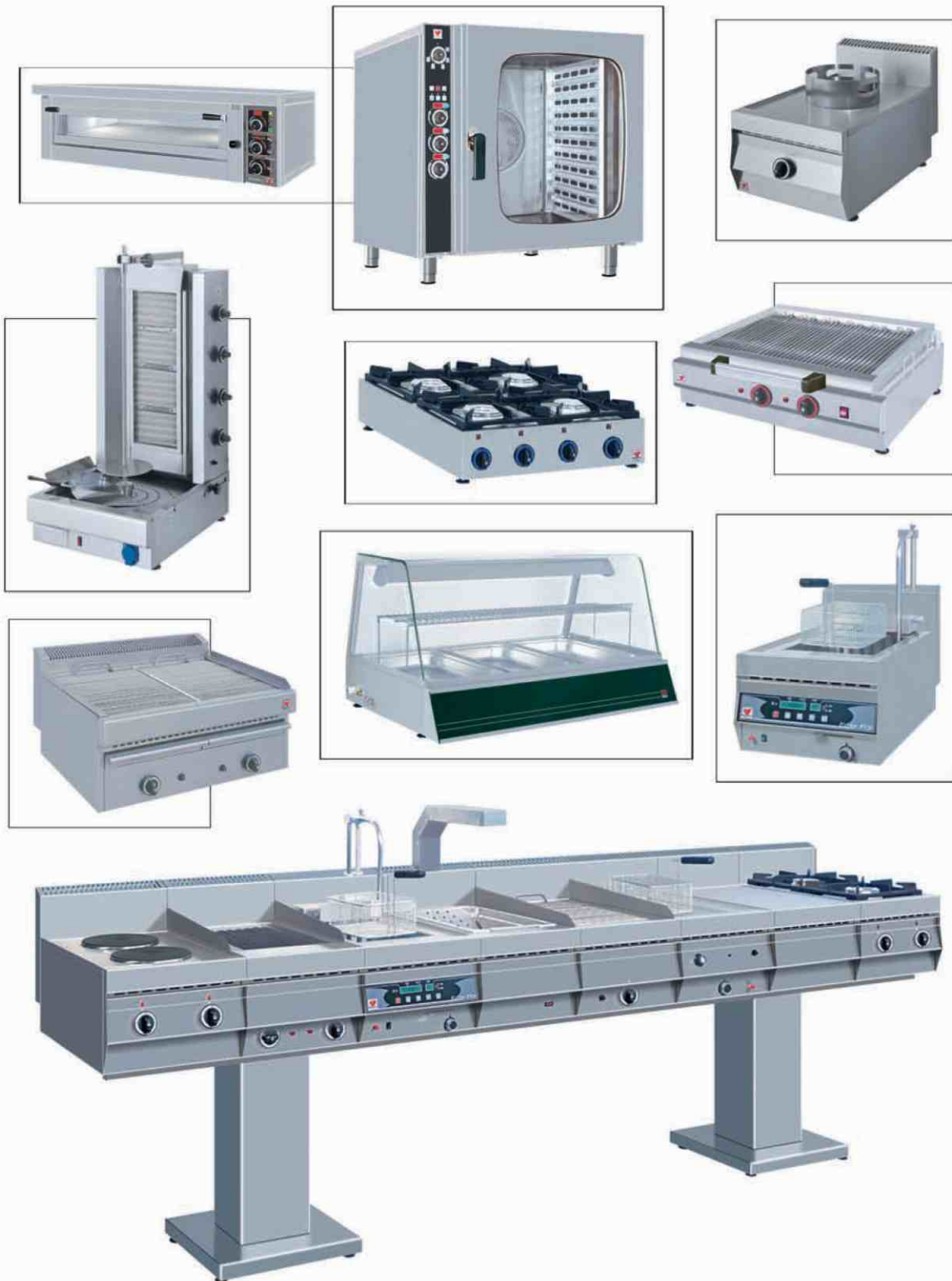
## SPECIAL FIREPROOF PLATES

Resisting in high temperature and complement the proper functioning of the oven with a special pore ceramic material which causes air flow around pizza. They distribute the temperature absolutely evenly and resets the temperature extremely quickly.

## PROPER INSULATION

Pizza King oven is insulated with high attention to achieve the maximum thermal performance with a minimum heat loss and low energy consumption and operating costs.





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

Γραφεία - Εργαστάσια:  
Εθνική Οδός Κιλκίς - Θεσσαλονίκης (κόμβος Γαλλικού)  
Τ.Κ. 61100, Κιλκίς  
Τηλ.: 23410 41991 • Fax: 23410 41539  
Διεύθυνση Αλληλογραφίας: **T.K. 56404 • T.Θ. 40070**  
[Http://www.north.gr](http://www.north.gr)



PROFESSIONAL ELECTRIC AND GAS EQUIPMENT  
for RESTAURANTS - PATISSERIES - SNACK BARS  
**SOTIRIOS D. PRODANAS & Co.**

Offices - Factory:  
National Road Kilikis - Thessaloniki (Gallikos Junction)  
P.C. 61100, Kilikis • Greece  
Tel.: +3023410 41991 • Fax: +3023410 41539  
Postal Address: **P.C. 56404 • P.O.Box 40070**  
E-mail: [info@north.gr](mailto:info@north.gr)