

PIZZA KING

ΦΟΥΡΝΟΣ
ΠΙΤΣΑΣ

PIZZA
OVEN





Ο PIZZA KING αποτελεί τον φούρνο νέας γενιάς από την NORTH Catering Equipments.

Με τη συνεργασία έμπειρων μαγειρών πίτσας και φαγητού, αλλά και αρτοποιών, δημιουργήθηκε ένας σύγχρονος και εύκολος στη χρήση φούρνος, για να σας στέψει νικητές στον σκληρό ανταγωνισμό του κλάδου σας εξασφαλίζοντας πλήρη ποιότητα των προϊόντων σας.

Αξιόπιστη ποιότητα - το κλειδί της επιτυχίας.

Ο PIZZA KING σας παρέχει ασφάλεια, αξιοπιστία, αποτελεσματικότητα και υψηλή ποιότητα που θα σας κατατάξει δίπλα στο σήμα ποιότητας. Με υψηλές επιδόσεις και ανώτερη αξιοπιστία ο PIZZA KING σας επιτρέπει να ψήνετε τέλειες πίτσες ακόμα και σε μεγάλο φόρτο εργασίας. Όσο για τους ευχαριστημένους πελάτες σας, θα αυξάνονται χρόνο με το χρόνο.

Εύχρηστο προς τον χρήστη πάνελ, με ενσωματωμένο στο ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου, θερμοστάτη με υψηλή απόδοση και βέλτιστη κατανομή θερμότητας, και το AUTO COOK, σας επιτρέπει να ψήνετε ταχύτερα και ομοιόμορφα με την πιο οικονομική λειτουργία.



PIZZA KING the new generation pizza oven by NORTH Catering Equipments. The cooperation with experts of pizza cookers and bakers creates a modern and easy in use oven which banding you winners in the hard competition of your arm by securing good quality of your products.

Good quality-the key of success.

PIZZA KING gives you secure, faith, effectiveness and high quality by entering you close to the quality signal. With high performance and upper faith, PIZZA KING allows you to cook perfect pizza even in peak load.

About your pleasant customers will be increased day by day. Useful panel with incorporated electronic control system, thermostat with high performance, well transverse and AUTO COOK allows you to cook uniform velocity by the most economic operation.





Ηλεκτρονικός έλεγχος.

Σχεδιάστηκε έτσι ώστε να επιτρέπει στον χειριστή να διαμορφώνει κάθε φάση του ψησίματος. Με τον φούρνο PIZZA KING, έχετε όλη τη δύναμη που χρειάζεστε, χάρη στα ανεξάρτητα ηλεκτρονικά συστήματα ελέγχου της επάνω & της κάτω θερμότητας.

Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε εσείς το φούρνο για να σας δώσει ακριβώς τα αποτελέσματα που θέλετε. Για μια ταχύτερη αύξηση της θερμοκρασίας ο φούρνος είναι εφοδιασμένος με σύστημα αυτόματης λειτουργίας.

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την αύξηση της θερμοκρασίας στο φούρνο στο συντομότερο δυνατό χρόνο και παρέχει ένα χρονόμετρο που σας επιτρέπει να ρυθμίσετε το χρόνο έναρξης.

Εξοπλισμός.

Κάθε φούρνος PIZZA KING είναι εξοπλισμένος με στιβαρές μηχανικές πόρτες με μεγάλο γυαλί και εργονομικές χειρολαβές. Η μεγάλη επιφάνεια γυαλιού προσφέρει άνετη οπτική στο εσωτερικό του θαλάμου, χωρίς καμία απώλεια θερμότητας. Για τη διευκόλυνση της εισαγωγής & εξαγωγής όπως και για τον έλεγχο της ετοιμότητας των προϊόντων, δύο λάμπες αλογόνου τοποθετούνται σε κάθε θάλαμο.

Ομοιόμορφη θέρμανση.

Κάθε φούρνος PIZZA KING έχει πολύ υψηλή θερμική ισχύ για το μέγεθός του, και η θερμότητα διανέμεται στο φούρνο απολύτως ομοιόμορφα. Αυτό έχει επιτευχθεί με προηγμένες προσομοιώσεις μέσω υπολογιστή και πλήρη έλεγχο τόσο στην παραγωγή θερμότητας όσο και στη θέση του στοιχείου.

Η υψηλή θερμική ισχύς δεν σημαίνει ότι καταναλώνει περισσότερη ενέργεια από άλλους φούρνους, αλλά ο φούρνος PIZZA KING μπορεί να ξαναγεμίσει πολύ πιο εντατικά από άλλους φούρνους ΧΩΡΙΣ παράταση στο ψήσιμο.

Για τα συχνά ανοίγματα της πόρτας, επιπλέον στοιχεία έχουν τοποθετηθεί για την μεγαλύτερη ομοιομορφία και την ταχύτερη ανάκαμψη της θερμοκρασίας με το σύστημα SMART UP.

Ειδικές Πλάκες Εψήσεως έρχονται να συμπληρώσουν την σωστή λειτουργία του φούρνου PIZZA KING με το ειδικό πορώδες κεραμικό υλικό που προκαλεί ροή αέρα γύρω από την πίτσα και αντοχή σε μεγάλες θερμοκρασίες. Με την ιδιότητα να συσσωρεύει και να κατανέμει την θερμοκρασία απολύτως ομοιόμορφα, παρέχει υψηλή απόδοση και εξαιρετικά γρήγορη ανάκαμψη της θερμοκρασίας.

Η Σωστή Μόνωση.

Ο φούρνος PIZZA KING είναι μονωμένος με μεγάλη προσοχή για να επιτευχθεί η μέγιστη θερμική ισχύς με ελάχιστη θερμική διαφυγή και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας και λειτουργικού κόστους.



Electronic control.

Designed to permit user change every phase of cooking.

PIZZA KING gives the strength you need with the in depended electronic control system of the top and the bottom temperature. You can regulate the oven to give you exactly the results you need. To re-rate the temperature, oven supplied with automatic function system.

This operation re-rates the temperature inside the oven in the nearest time. You can use the clock timer on function and preheat the oven earlier than you start to cook.

Equipment.

Every PIZZA KING oven is equipped by mechanical compact doors with big glass and ergonomics handles. The big surface of glass lets you have a good optic inside the chamber without any loss of temperature. To make easy so the inside and outside of products as the checking of the roasted products with halogen lamps which are placed in every chamber.

Uniform temperature.

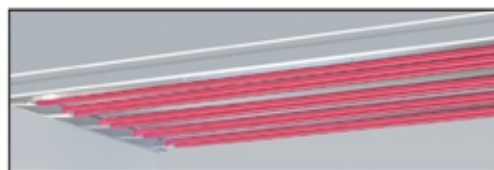
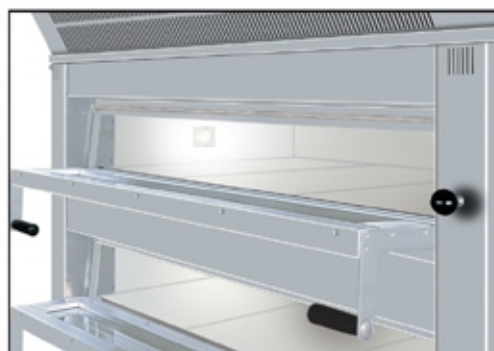
Every PIZZA KING has high thermal power for its size so the distribute temperature is absolutely uniform.

That happens by emulation software and full control so to the production of current as in the place of element. High thermal power does not mean that the consumption is more than other ovens; but PIZZA KING can refill more quickly than other ovens WITHOUT any extension in baking. More elements placed about the frequency of the door's opening for more uniform and re-rate of temperature with SMART UP system.

Special fireproof plates comes to supplement the PIZZA KING by good operation with special porosity ceramic material which gives idle air-bleed around of pizza and strength in high temperatures. The property to accumulate and distribute the heat absolutely uniform it flows high performance and exceptional quick re-loading of temperature.

Good insulation.

PIZZA KING Oven is insulated with too much care to success the most thermal power with less thermal leak and low power consumption as operating cost.



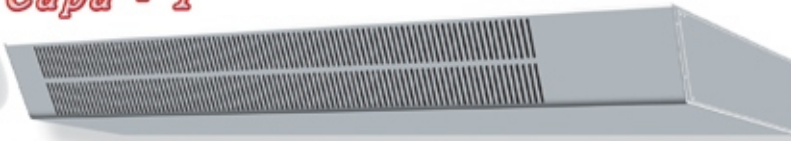


Next choice





Capa - 1



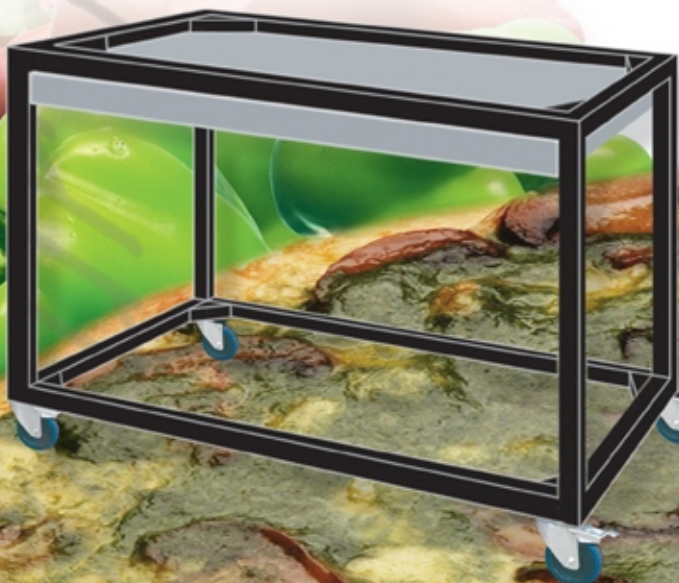
FP - 70



FPD - 92

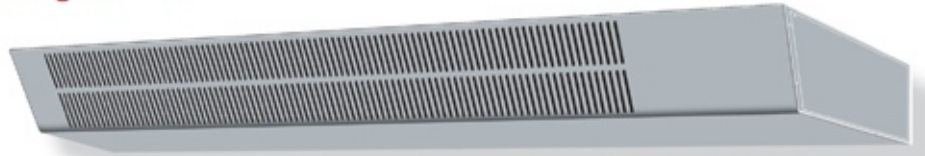


FP - 1



	GR	GB	FP-70	FPD-92	Capa - 1	FP - 1
Εξωτερική Διάσταση	Πλάτος	Width	1.155 mm	1.155 mm	1.150 mm	1.155 mm
	Βάθος	Depth	950 mm	950 mm	1.040 mm	950 mm
	Υψος	Height	450 mm	800 mm	165 mm	860 mm
Εσωτερική Διάσταση	Πλάτος	Width	730 mm	730 mm	•	•
	Βάθος	Depth	730 mm	730 mm	•	•
	Υψος	Height	145/205 mm	145/205 mm	•	•
Επίπεδα	Decks		1	2	•	•
Ισχύς kw	Power kw		6.950	13.900	•	•
Χωριτικότητα ανά όροφο	Capacity Pizza per oven					
	254 mm	254 mm	6	12	•	•
	355 mm	355 mm	4	8	•	•
	406 mm	406 mm	2	4	•	•
	457 mm	457 mm	1	2	•	•

Capa - 2



FP - 100



FPD - 152

FP - 2



	GR	GB	FP-100	FPD-152	Capa - 2	FP - 2
Εξωτερική Διάσταση	Πλάτος	Width	1.520 mm	1.520 mm	1.520 mm	1.520 mm
	Βάθος	Depth	950 mm	950 mm	1.040 mm	950 mm
	Ύψος	Height	450 mm	800 mm	165 mm	860 mm
Εσωτερική Διάσταση	Πλάτος	Width	1.095 mm	1.095 mm	•	•
	Βάθος	Depth	730 mm	730 mm	•	•
	Ύψος	Height	145/205 mm	145/205 mm	•	•
Επίπεδα	Decks		1	2	•	•
Ισχύς kw	Power kw		10.200	20.400	•	•
Χωρητικότητα ανά όροφο	Capacity Pizza per oven					
	254 mm	254 mm	11	22	•	•
	355 mm	355 mm	6	12	•	•
	406 mm	406 mm	3	6	•	•
	457 mm	457 mm	2	4	•	•



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
ΔΙΕΥΘ. ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑΣ: 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>



PROFESSIONAL ELECTRIC & GAS EQUIPMENT FOR
RESTAURANTS/PÂTISSERIES/SNACK BAR
SOTIRIOS D. PRODANAS & COM.

OFFICE - FACTORY:
NATIONAL ROAD KILKIS - THESSALINIKI,
CROSSROAD OF GALLIKOS, 611 00 KILKIS, GREECE
POST ADDRESS: P.O. BOX 400 70, P.C.: 564 04
TEL.: 2341.041.991, 2341.041.971, 2341.041.819
FAX: 2341.041.539
<http://www.north.gr>