



Fours Giotto EN 100 et EN 120



GROUPE **PIZZA STORE**  
**DISTRIBUTION**  
FRANCE



HIGH QUALITY EQUIPMENT

[www.pizza-store-distribution.fr](http://www.pizza-store-distribution.fr)

[commercialpizzastore@orange.fr](mailto:commercialpizzastore@orange.fr)

Plate-forme économique - 350 Chemin du Pérussier 84170 Monteux

04 90 28 05 44



# Fours Giotto EN 100 et EN 120

## Le seul véritable four à bois électrique / rotatif !



- Ce n'est pas un four électrique, ni un four à bois, ou un four à gaz : **C'est un four à bois électrique rotatif de type « Wooden feel »**
- La structure d'un four à bois à coupole, avec tous ses avantages, mais **sans les inconvénients du bois**.
- Avec une coupole de 10 cm d'épaisseur et un poids de 1 200 kg, ce four permet une grande accumulation de chaleur, lui garantissant une grande stabilité de température, contrairement aux fours électriques traditionnels.
- **Pas besoin de cheminée** du fait de l'absence de flammes dans la chambre de cuisson.
- Hotte intégrée permettant d'évacuer les vapeurs de cuisson.
- Sole en porphyre très épaisse garantissant une grande accumulation de chaleur et inertie une grande stabilité de température, pour une cuisson graduelle qui permet d'éviter le ferrage de la pizza.
- **La sole en porphyre empêche la pâte de coller à la surface de cuisson**, contrairement aux soles en matériau réfractaire.
- **La sonde de température de la sole est insérée à l'intérieur de la pierre afin d'assurer une thermorégulation précise**, rapide et réactive, contrairement aux fours électriques traditionnels ou rotatifs avec sonde placée à mi-hauteur de la chambre de cuisson.
- Système de contrôle empêchant la sole de surchauffer lorsque le four est en marche mais inutilisé.
- Système de ventilation interne pour distribuer l'air chaud à l'intérieur, garantissant une cuisson parfaitement homogène, sans besoin de déplacer la pizza.
- Système de ventilation de type vortex, permettant de retenir l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson, évitant la dispersion de la chaleur et sans avoir besoin de porte, contrairement aux fours électriques traditionnels.
- Système Boost unique en son genre, idéal pour la coloration de la pizza napolitaine.
- Le revêtement du four s'adapte à tous les besoins : à encastrer, avec coupole peinte ou recouverte.
- Possibilité d'assembler le four en kit sur place, ce qui nécessite un simple passage de porte de 75 cm.



**100% ITALIA**

# Fours Giotto EN 100 et EN 120

Cuisson identique au feu de bois garantie !

Conduction | Convection | Rayonnement



**Pizza Store Distribution France**

**Distributeur exclusif France Giotto Pastaline**



## Plusieurs finitions disponibles !

Coupole en fibre peinte / Coupole mosaïques  
Avec une large gamme de choix de couleurs ou modèles de mosaïques

&

Également disponible un modèle à encastrer et à personnaliser

