



Fours Giotto EN 100 et EN 120



GROUPE **PIZZA STORE**
DISTRIBUTION
FRANCE



HIGH QUALITY EQUIPMENT

www.pizza-store-distribution.fr

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.

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



100% ITALIA