

30 ans d'expérience au service de la pizza  
N°1

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

*Rinaldi*<sup>®</sup>  
superforni  
SINCE 1946





# NOS FOURS MODULAIRES HAUT DE GAMME



## La puissance maîtrisée au service des professionnels

Conçus pour répondre aux exigences des pizzerias modernes, les fours modulaires RMP, Mods et Optimus allient performance, régularité de cuisson et fiabilité absolue.

Modulables de 1 à 3 niveaux, de 4 à 48 pizzas avec une température pouvant atteindre 500 °C. Une cuisson homogène sans compromis

Nos fours sont équipés de **résistances en céramique** haute performance, positionnées côte à côte **tous les 4 cm** dans un tube inox.

Par exemple sur un modèle 6 pizzas -  
122 cm de largeur :

- 18 résistances à la voûte
- 18 résistances à la sole
- Réglage indépendant en pourcentage

Ce système garantit :

- Une répartition uniforme de la chaleur
- Une cuisson homogène sur toute la surface
- L'absence de rotation des pizzas pendant la cuisson



↳ Les résistances sont renforcées en puissance sur l'avant du four afin de maintenir une température identique entre l'entrée et le fond de la chambre.

# OPTIMUS



## De une à trois chambres de cuisson disponibles :

- chambre Inox
- chambre 100 % réfractaire

Les résistances de la voûte sont positionnées sous la pierre réfractaire. La pierre accumule la chaleur et la redistribue uniformément dans toute la chambre.

## Résultat :

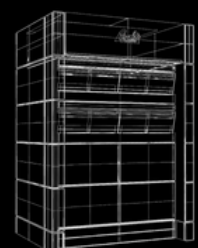
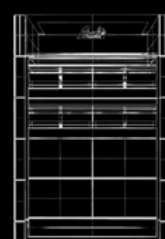
- Inertie thermique renforcée
- Stabilité parfaite de la température
- Consommation énergétique optimisée
- La chaleur stockée est captée par la sonde, ce qui réduit la sollicitation des résistances et diminue la consommation.

## Deux systèmes de portes :

- porte standard
- porte bascule avec contrepoids

## *Les avantages de la porte à bascule :*

- Système sans ressort → réduction des interventions SAV
- Cendrier intégré pour un nettoyage rapide et efficace
- Double porte (selon modèles) limitant la perte de chaleur à l'enfournement et au défournement
- Réduction de la consommation énergétique



## Programmation automatique

La fonction programmation permet :

- Un démarrage automatique
- Une mise en chauffe adaptée aux horaires de service
- L'activation différée d'un deuxième étage pour gérer les pics d'activité



## Les points forts des fours modulaires RMP / Mods / Optimus

Performance et puissance

Qualité de cuisson exceptionnelle

Consommation maîtrisée

Fiabilité professionnelle

Simplicité d'intervention (maintenance accessible à un électricien)

Étages totalement indépendants avec protections séparées

Commandes digitales ou électroniques

Continuité de production même en cas de résistance défectueuse

Pièces détachées disponibles et stockées

Option commande à droite ou déportée (câble 3 m)

Option vapeur

Démarrage automatique

Possibilité de fours sur mesure : notre spécialité

### DÉMARRONS VOTRE PROJET ENSEMBLE :

Pizza Store Distribution France

350 Chemin du Pérussier - Plateforme économique 84170 MONTEUX

04 90 28 05 44 | [commercial@pizza-store-distribution.fr](mailto:commercial@pizza-store-distribution.fr)

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