



Série PO



Structure inox robuste avec isolation renforcée, garantissant fiabilité et durabilité dans le temps. Portes équipées d'un hublot pour un contrôle précis de la cuisson sans déperdition excessive de chaleur.

Disponible en version simple ou double chambre, avec commandes électromécaniques ou digitales selon vos besoins.

Proposé en finition acier inox ou noir mat. Deux chambres totalement indépendantes pour une gestion optimale de la production.

Compact, performant et polyvalent

Four double chambre avec fonctionnement totalement indépendant, offrant souplesse et précision de cuisson. Sa structure robuste et fiable est conçue pour un usage à débit moyen, garantissant performance et durabilité.

Idéal pour le réchauffage de la pizza romana, de la focaccia et de la pizza teglia. Son contrôle simple et intuitif facilite la prise en main. Parfait pour les espaces réduits, bars à pizza et cuisines professionnelles.

Série FF





La puissance à la maison

Compact, élégant et performant, le Four Pro permet d'atteindre jusqu'à 450 °C pour une cuisson authentique et rapide.

Avec ses 35 kg, il offre stabilité et robustesse tout en restant facile à installer. Disponible en plusieurs coloris, il s'adapte parfaitement à tous les espaces et styles.



Pizza Store Distribution France

350 Chemin du Pérussier - Plateforme économique 84170 MONTEUX

04 90 28 05 44 | commercial@pizza-store-distribution.fr

www.pizza-store-distribution.fr