



SUPER TUNNELS 1946

Nous vous proposons une large gamme de tunnels adaptés à vos besoins. Nos équipements peuvent être réglés avec différents programmes pour préparer tous types de pizzas, tégliá ou autres produits.

Pour tous vos besoins professionnels : votre pizzeria, votre cuisine centrale, votre laboratoire semi-industriel ou encore votre usine pour la production industrielle.

Bénéficiez de plus de 80 ans de savoir-faire et d'expérience dans la conception de tunnels de cuisson.

Caractéristiques :

- Chambres de cuisson de 1 à 15 mètres
- 5 dimensions de largeur de tapis de cuisson : 45, 62, 82, 102 et 122 cm

Possibilité de sur-mesure pour s'adapter parfaitement à vos besoins



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

GROUPE **PIZZA STORE**
DISTRIBUTION
FRANCE

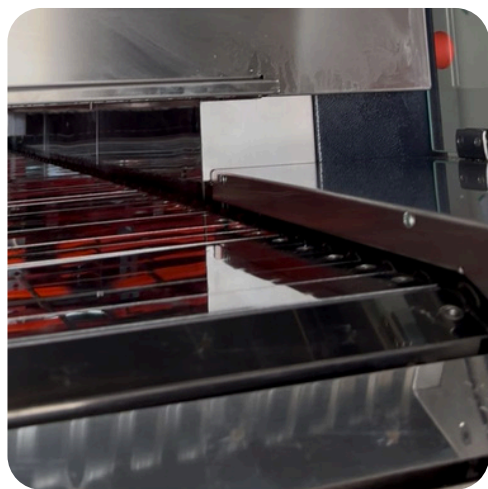
Rinaldi
superforni



80 ANS D'EXPÉRIENCE

Rinaldi by Pizza Store Lab, propose des lignes de production automatisées, artisanales ou industrielles avec étalage et dosage de tomates et mozzarella contactez-nous pour en savoir plus et découvrir nos solutions.

Bénéficiez d'une connexion RJ45 pour une assistance à distance et un diagnostic instantané. Optez pour des tapis d'enfournement et de défournement conçus sur mesure pour vos besoins



Tapis

Les tunnels sont proposés avec quatre types de tapis au choix : lames en inox, lames réfractaires, tubes inox ou tapis en grille perforée.



Commandes

Les commandes, équipées d'un automate programmable industriel à écran tactile, peuvent être positionnées à gauche ou à droite



Dimensions

5 dimensions de tapis de cuisson : 45, 62, 82, 102 et 122 cm
Possibilité de sur-mesure pour s'adapter parfaitement à vos besoins