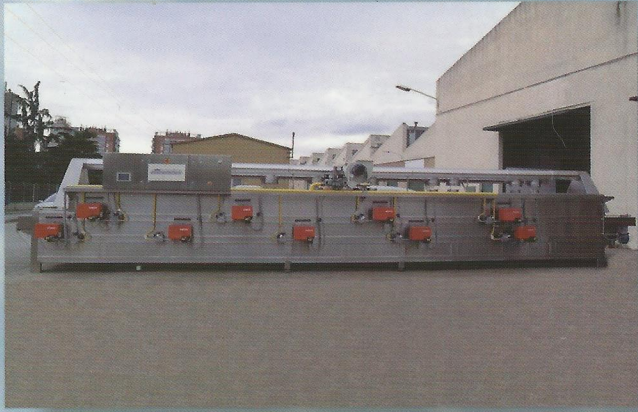


 A LONG EXPERIENCE



Since 1929, Starrat has been synonymous with ovens. Our wide experience in the ceramic and thermal treatment sector has allowed us to design and manufacture for all your thermal and firing needs. Our continuous oven for stone-baking pizzas is our star product, and it has been under constant development since its creation more than 10 years ago.

 UNE VASTE EXPÉRIENCE

Starrat est synonyme de fours depuis 1929. Notre grande expérience dans le secteur de la céramique et des traitements thermiques nous a permis de mieux concevoir et de fabriquer selon tous les besoins thermiques ou de cuisson. Notre four continu pour la cuisson de pizzas sur pierre réfractaire constitue notre produit phare, qui a évolué progressivement depuis sa création, il y a plus de 10 ans.


 CONTINUOUS OVENS FOR PIZZAS

These ovens are characterised for being high production and low consumption, thanks to its strict temperature control. Ready to work 24 hours a day, just like many of our customers, and completely automated, so that only supervisory staff is required.

 FOURS CONTINUS POUR PIZZAS

Ils se caractérisent par une production élevée et une faible consommation, obtenue grâce à un contrôle stricte des températures. Ils sont capables de travailler 24 heures sur 24 comme beaucoup de nos clients et sont entièrement automatiques, ce qui réduit le besoin de personnel à sa seule supervision.



 THE TRADITIONAL WOOD-FIRED CONTINUOUS OVEN

The cooking process simulates a traditional wood-fired oven, and the quality of the pizzas is superior to that of an ordinary convection oven.

Its main feature is its conveyor belt which is made of stone slabs.

 LE FOUR AU FEU DE BOIS TRADITIONNEL CONTINU

Le processus de cuisson simule celui du four traditionnel au bois et la qualité des pizzas est nettement supérieure à celle obtenue avec un four à convection.

Son tapis roulant, à base de plaques en pierre, en constitue la principale caractéristique.

