


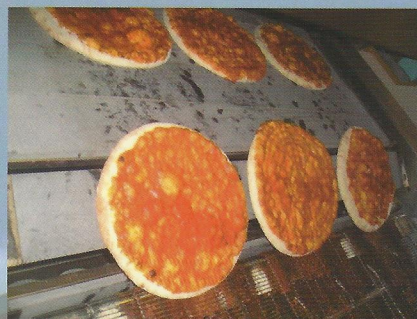

 Belt made from natural quarried stone. Entirely stainless steel structure. High temperature areas in refractory steel. Easy access to mechanisms for maintenance.


 Plan de cuisson en pierre naturelle. Structure complète en acier inox. Zones à température élevée en acier réfractaire. Facilité d'accès aux mécanismes en vue de leur maintenance.

 Our ovens permit stone-baking of a wide variety of products such as pizzas, ciabattas, flat breads, bread, pitta bread or cakes. Speed is controlled by an electronic variator. Temperature regulated by areas provides perfect adaptation to each product.

 Notre four permet la cuisson sur pierre d'une grande variété de produits : pizzas, ciabattas, tartes, pain, pitas, pâtisserie. La vitesse contrôlée par variateur électronique et le contrôle de température par zones permettent de s'adapter à chaque produit.



 We offer a wide range of standard ovens which can be later extended as required. Our Engineering department can also design a personalized model to suit your needs.

 Nous disposons d'une vaste gamme de fours standard qui permettent en outre un agrandissement ultérieur, le cas échéant. Cependant notre département d'ingénierie peut concevoir le modèle qui convient le mieux au client.

PIZZA OVEN TABLE / TABLEAU FOURS A PIZZAS

Useful length Longueur utile	Total length Longueur totale	Useful width Largeur utile	Total width Largeur totale	Approximate production Production approximative
3 m	4,4 m	680 mm	2,28 m	800 u/h
5 m	6,4 m	680 mm	2,28 m	1330 u/h
7 m	8,4 m	680 mm	2,28 m	1860 u/h
9 m	10,4 m	680 mm	2,28 m	2400 u/h
5 m	6,4 m	1000 mm	2,60 m	2000 u/h
7 m	8,4 m	1000 mm	2,60 m	2800 u/h
9 m	10,4 m	1000 mm	2,60 m	3600 u/h

Note: Calculated approximate productions for pizzas of 300 mm. of diameter and baking cycle of 1.5 minutes.  
Remarque : Productions approximatives calculées pour pizzas de 300 mm a diamètre et cycle de cuisson de 1.5 minutes