

Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

Fours à Pizza



Four à pizza permettant de cuire rapidement grâce à une importante isolation et des températures élevées.

La masse réfractaire importante permet une cuisson de rayonnement et des économies d'énergie.

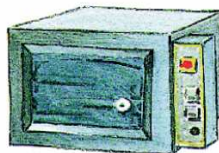
Capacité : Décliné en trois modèles modulables de différentes capacités :
Four Pizzetta, four Pizzaiolo et le four Rafaële

Informations générales :

Modèle	Pizzetta	Pizzaiolo	Rafaële
Capacité en mm L x P	450 x 620	900 x 800	840 x 900
Puissance / Kw	5	9	13
Poids / Kg	74	110	320
Dimensions L / mm	775	1150	1150
P / mm	740	1150	1150
H / mm	450	500	500

Caractéristiques : (par étage)

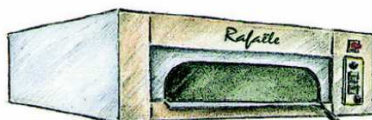
- Réglages voûte et sole indépendants
- Coffret électrique à gauche
- Sole en pierre naturelle : Grès des Vosges
- A positionner sur piètement



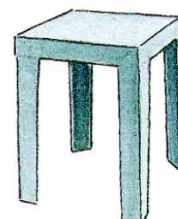
• Pizzetta



• Pizzaiolo



• Rafaële



• Pied

GUYON

1652, avenue de Genève
74140 Sciez - FRANCE

Manufacturiers de fours pour
boulangers, pâtisseries et restaurateurs

Fours à pizza

Four Rafaële :



Voûte intérieure en pierre réfractaire



Fabrication :

- Construction tout inox, chambre de cuisson et habillage en inox 15/10
- Dalles réfractaires permettant l'accumulation de la chaleur et d'importantes économies d'énergie
- Porte pleine pour éviter la déperdition de chaleur
- Tous nos fours sont fabriqués en notre usine
- Matériel électrique de grande qualité
- Isolation en laine blanche ayant un haut pouvoir isolant et une grande résistance dans le temps
- Piètement aménagé pour réception de plaques 600 x 400 mm
- Piètement simple sans rayonnage
- Sur roulettes (Option)
- Platine avec régulateurs électromécaniques

Réservations :

- Alimentation en Tri 400 T+N
 - Régulateurs réglés en mode tout ou rien
- Minuterie digitale incorporée et alarme sonore de fin de cuisson. Modèle débroschable permettant un changement par un utilisateur non averti.

Régulateur type M4



1652 avenue de Genève

F - 74140 SCIEZ

TEL : 04.50.72.76.55 - fax : 04.50.72.52.72