



Fours à bois

GAMME PROFESSIONNELLE

Fours à base de Chamotte à haute teneur en alumine,
garantissant une grande résistance thermique.



Fabricant des marques PIZZAIOLLO pour l'Europe
et EARTHSTONE pour les U.S.A.



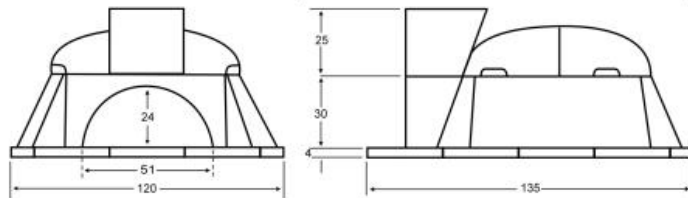
<http://www.four-ephrem.com>

Conforme aux normes alimentaires de la CEE, certification UL pour les USA - CE

LE PIZZAIOLLO RESTO



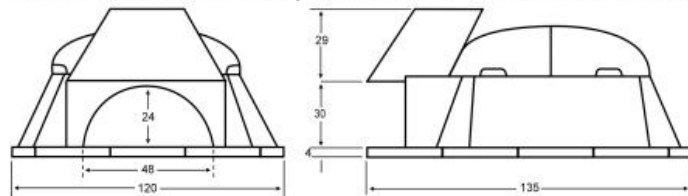
Rendement : jusqu'à 40 pizzas de Ø 300mm/heure
 Diamètre intérieur : 90 cm - Sortie du conduit de fumée : 20x20 cm.
 Encombrement maxi : 120x135 cm - Poids : 400 kg.
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 145x150 cm. Porte métallique.



LE MAXI BARBE FOUR RESTO



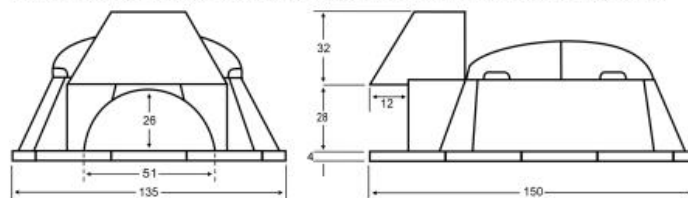
Rendement : jusqu'à 40 pizzas de Ø 300mm/heure
 Diamètre intérieur : 90 cm - Sortie du conduit de fumée : 20x20 cm.
 Encombrement maxi : 120x135 cm - Poids : 400 kg.
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 145x150 cm. Porte fonte double battant.



MODELE 110



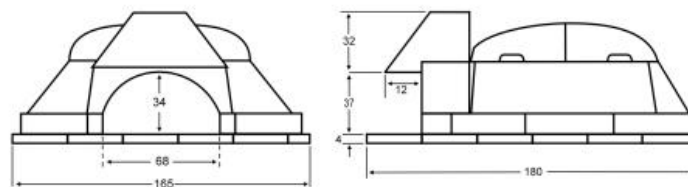
Rendement : jusqu'à 70 pizzas de Ø 300mm/heure
 Diamètre intérieur : 110 cm - Sortie du conduit de fumée : 20x20 cm.
 Encombrement maxi : 135x150 cm - Poids : 700 kg.
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 165x165 cm. Porte fonte.



MODELE 130 LE RESTAURANT



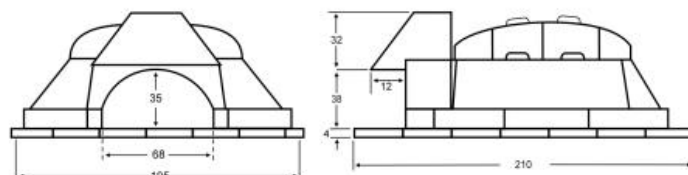
Rendement : jusqu'à 110 pizzas de Ø 300mm/heure
 Diamètre intérieur : 130 cm - Sortie du conduit de fumée : 20x20 cm.
 Encombrement maxi : 165x180 cm - Poids : 1000 kg.
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 210x210 cm. Porte fonte.



MODELE 160



Rendement : jusqu'à 160 pizzas de Ø 300mm/heure
 Diamètre intérieur : 160 cm - Sortie du conduit de fumée : 20x20 cm.
 Encombrement maxi : 195x210 cm - Poids : 1500 kg.
 Dimensions mini de la dalle porteuse : 240x240 cm. Porte fonte.



Une gamme de fours professionnels offrant un grand choix de dimensions (diamètres intérieurs de 90 à 160 cm) permettant des rendements allant jusqu'à 1000 pizzas par jour.

Tous nos fours sont constitués d'éléments réfractaires à haute teneur en alumine offrant les plus grandes résistances thermiques.

La sole est constituée de dalles réfractaires cuites, très résistantes à l'usure.

La hauteur des voûtes a été spécialement étudiée pour permettre :
 - Une circulation optimale de la chaleur.
 - Une faible consommation de bois.
 - Un enfournement des pizzas et un chargement du bois aisés.

Ces qualités en font des fours robustes, efficaces et indispensables, déjà appréciés par des milliers d'utilisateurs.

Distributeur :