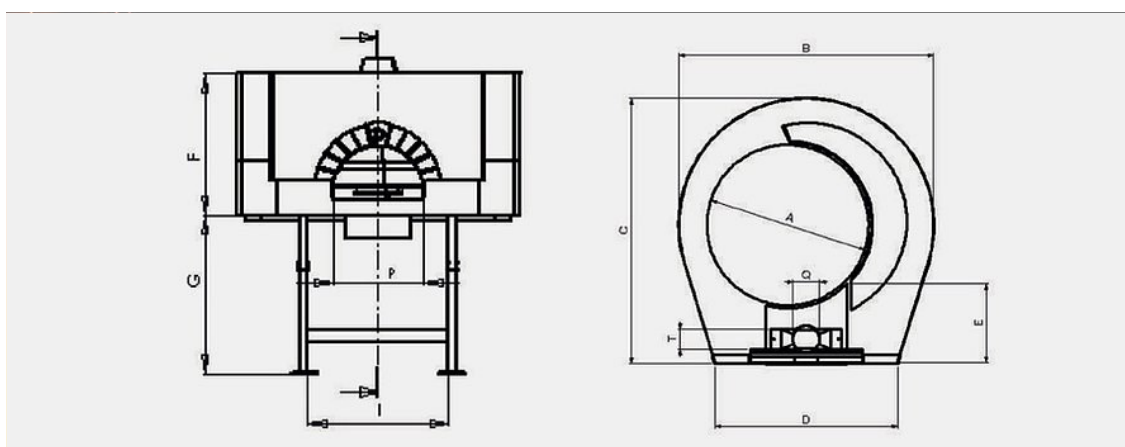


## FOUR ROTATIF BOIS—GAZ OU MIXTE



FOUR A BOIS	ØSOLE en cm A	Largeur maxi en cm—B	Profondeur En cm C	Largeur Mini en Cm—D	Ouverture En cm E	Poids en KG métal	Poids en KG cou- pole	Poids en KG mosaïque	Nombre de pizza Øcm et capacité		
									25	30	38
T MILANO 90 L	90	150	160	130	35	1500	1700	2000	10	6	3
T VENEZIA 115 L	115	180	190	130	40	1800	2000	2200	16	9	5
T ROMA 135 L	135	200	220	130	45	2000	2200	2400	21	13	8

FOUR A GAZ	ØSOLE en cm A	Largeur maxi en cm—B	Profondeur En cm C	Largeur Mini en Cm—D	Ouverture En cm E	Poids en KG métal	Poids en KG cou-	Poids en KG mosaïque	Nombre de pizza Øcm et capacité		
									25	30	38
T MILANO 100 GP	97	150	160	130	35	1500	1700	2000	10	7	4
T VENEZIA 130 GP	128	180	190	130	40	1800	2000	2200	18	12	7
T ROMA 115 GP	144	200	220	130	45	2000	2200	2400	24	15	9



Les fours à base rotative offrent une plus grande productivité. Il n'est pas nécessaire de transformer les pizzas et il n'y a aucun risque de les brûler. Il suffit de les faire sortir lorsque l'avertissement sonne. La rotation assure une température homogène et un processus de cuisson constant. L'utilisation est même pour les opérateurs inexpérimentés. Une petite pelle est utilisée car les pizzas sont cuites devant l'ouverture.



ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com