

## Four pizza Electrique rotatif RE Gammino



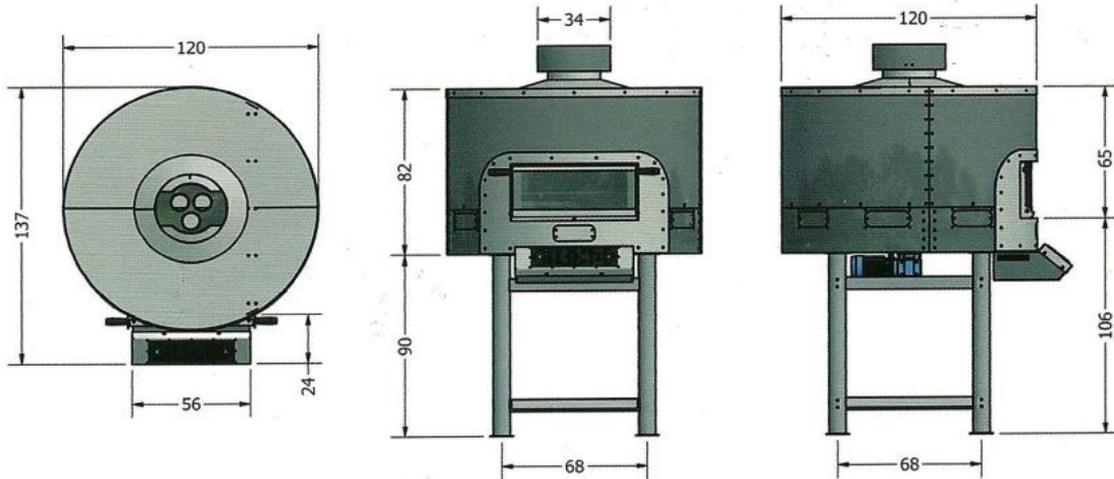
**Four électrique à sole  
tournante créé pour vous  
étonner !**

**De 90 à 150 pizzas / Heure**

- Système de chauffage indépendant entre voûte et sole.
- Différents types de cuissons : pizza tonda ou plaque, pain, gastronomie et pâtisseries grâce à la régulation du flux d'air et de la température de la sole de cuisson
- Plaque inox sur toute la façade avant afin de protéger et faciliter le nettoyage
- Porte basculante avec double verre et prises ergonomiques
- Grande économie énergétique due à la masse réfractaire de 500 Kg
- Barrettes de renforcement de connexion des résistances supérieures
- Sole de cuisson tournante en matériel réfractaire, programmable avec temps de cuisson et avertisseur
- Revêtement intérieur de la chambre de cuisson en acier inox



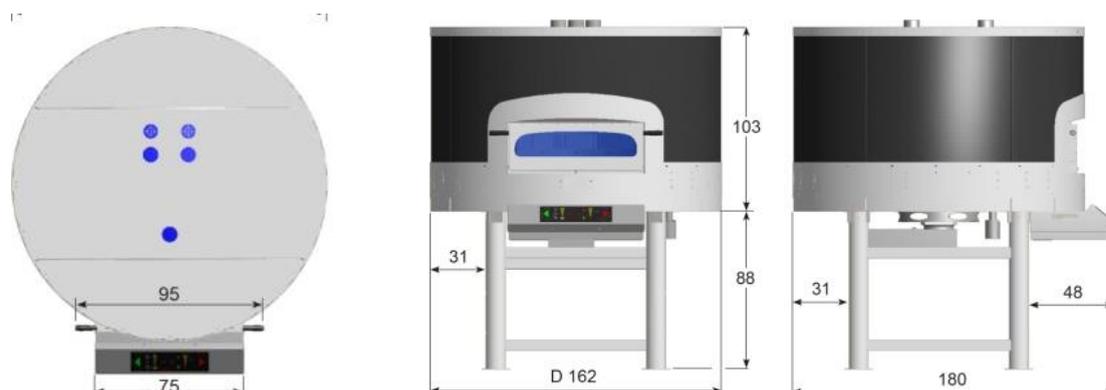
**Four modèle RE 100**



Réf	KW	Poids Kg	Dimensions ext. En cm			Ø sole	Capacité pizzas	Pizzas par heure
			Ø	P	H			
RE100	14	650	120	137	172	100	7 Ø 30	90 / heure

**Four modèle RE 125**

Réf	KW	Poids Kg	Dimensions ext. En cm			Ø sole	Capacité pizzas	Pizzas par heure
			Ø	P	H			
RE125	30	1600	162	180	191	125	10 Ø 30	150 / heure



*Nous ne réalisons pas les connexions au niveau électrique, gaz et conduit de cheminée.  
 L'étude d'évacuation des fumées devra être réalisée par un fumiste professionnel de votre choix.*