

Des solutions sur mesure pour les pizzerias



Une pizza d'exception avec une marque de confiance

Fours à pizza

- ◆ Disponible en version un ou deux étages
- ◆ Finition de précision et technologies de pointe
- ◆ Des résultats de cuisson parfaits



Commande indépendante

Chaque chambre a une commande indépendante, des éléments chauffants supérieur et inférieur, et un thermostat jusqu'à 500 °C.



Plaques en chamotte (14 mm)

Les parois supérieure et inférieure des chambres sont équipées de plaques en chamotte pour une répartition optimale de la chaleur.



Cuisson uniforme

La régulation individuelle de la température des éléments chauffants supérieur et inférieur garantit une cuisson parfaite.



Éclairage des chambres

Chaque chambre est équipée d'un éclairage individuel, permettant un contrôle facile de la cuisson.



Mesure précise

Le thermomètre analogique sur le panneau de commande fournit une indication de la température actuelle.



Socles pour fours à pizza

Si nécessaire, il est possible de commander des socles pour chaque four, garantissant leur stabilité et facilitant leur installation à l'endroit souhaité.



Pétrins à pâte

Pétrins puissants et fiables pour le traitement de pâtes dures en grande quantité.

- ◆ Système conçu pour un mélange efficace
- ◆ Cuve amovible avec couvercle de protection pour une manipulation et un nettoyage faciles
- ◆ Idéal pour les pizzerias, les cantines scolaires et autres établissements exigeants

Rouleuses à pâte

Roulage professionnel de la pâte pour une efficacité et une précision maximales.

- ◆ Réglage précis de l'épaisseur de la pâte
- ◆ Modèles avec rouleau positionné à plat ou incliné
- ◆ Idéal pour les établissements aux exigences élevées en matière de préparation de pâte

Trancheuses

Solution fiable pour une découpe précise et efficace en gastronomie.

- ◆ Disponible en version basique ainsi qu'en modèles semi-automatiques
- ◆ Entretien facile et fonctionnement sûr
- ◆ Construction robuste pour une longue durée de vie

Râpeuses à légumes

Traitement rapide, sûr et fiable des légumes pour cuisines professionnelles.

- ◆ Longue durée de vie grâce à une construction robuste en acier inoxydable
- ◆ Large gamme de disques pour tranches, dés et râpage
- ◆ Haute performance et commande simple



Contactez-nous, nous serons heureux de vous conseiller et de vous aider

Service commercial

+420 281 926 604
obchod@rmgastro.com

Service après-vente

+420 777 857 725
servis@rmgastro.com

Présentations

+420 776 332 313
predvadeciakce@rmgastro.com

RM GASTRO EU SE
Náchodská 2397/23
193 00 Prague – Horní Počernice
République tchèque

www.rmgastro.com
www.rmkitchensolutions.com

