30 ans d'expérience au service de la pizza

N°1

GROUPE

# PIZZA STORE DISTRIBUTION FRANCE

Rinaldi® superforni

SINCE 1946











GROUPE PIZZA STORE DISTRIBUTION FRANCE

# NOS FOURS MODULAIRES

MODS

# HAUT DE GAMME




## La puissance maîtrisée au service des professionnels.

Conçus pour répondre aux exigences des pizzerias modernes, les fours Mods et Optimus allient performance, régularité de cuisson et fiabilité absolue.

Modulables de 1 à 3 niveaux, de 4 à 48 pizzas avec une température pouvant atteindre 500 °C. Une cuisson homogène sans compromis

Nos fours sont équipés de **résistances en céramique** haute performance, positionnées côte à côte **tous les 4 cm** dans un tube inox.



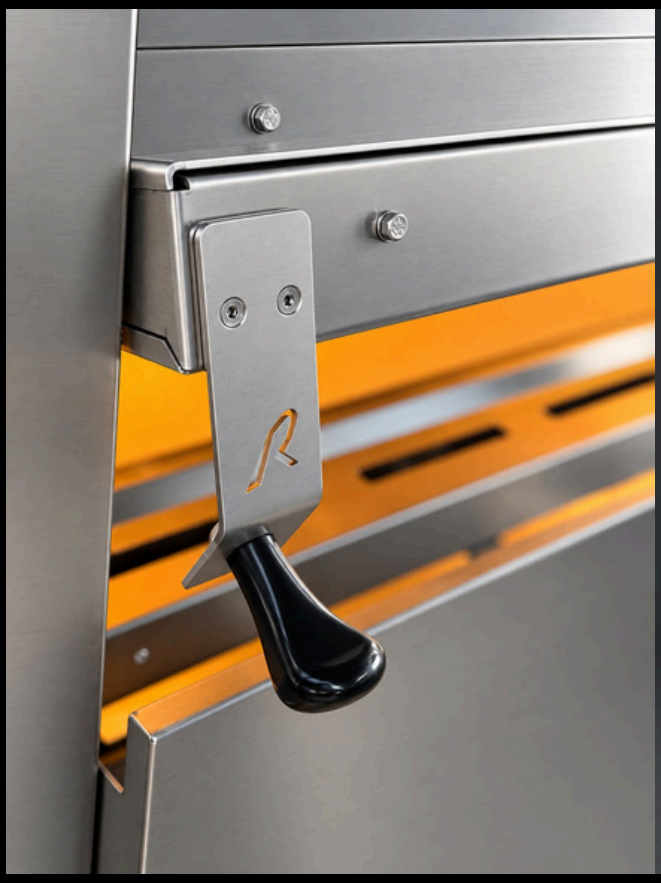

*Par exemple sur un modèle 6 pizzas - 122 cm de largeur :*

- 18 résistances à la voûte
- 18 résistances à la sole
- Réglage indépendant en pourcentage

Ce système garantit :

- Une répartition uniforme de la chaleur
- Une cuisson homogène sur toute la surface
- L'absence de rotation des pizzas pendant la cuisson

Les résistances sont renforcées en puissance sur l'avant du four afin de maintenir une température identique entre l'entrée et le fond de la chambre.






**De une à trois chambres de cuisson disponibles** :

- chambre Inox
- chambre 100 % réfractaire

Les résistances de la voûte sont positionnées sous la pierre réfractaire.
La pierre accumule la chaleur et la redistribue uniformément dans toute la chambre.

**Résultat** :

- Inertie thermique renforcée
- Stabilité parfaite de la température
- Consommation énergétique optimisée
- La chaleur stockée est captée par la sonde, ce qui réduit la sollicitation des résistances et diminue la consommation.

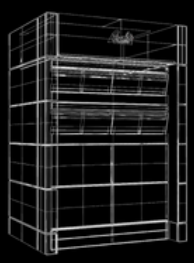
**Deux systèmes de portes :**

- porte standard
- porte bascule avec contrepoids

*Les avantages de la porte à bascule* :

- Système sans ressort → réduction des interventions SAV
- Cendrier intégré pour un nettoyage rapide et efficace
- Double porte (selon modèles) limitant la perte de chaleur à l'enfournement et au défournement
- Réduction de la consommation énergétique





**Programmation automatique**

La fonction programmation permet :

- Un démarrage automatique
- Une mise en chauffe adaptée aux horaires de service
- L'activation différée d'un deuxième étage pour gérer les pics d'activité

# LES POINTS FORTS

## MODS / OPTIMUS

- ✔ Performance et puissance
- ✔ Qualité de cuisson exceptionnelle
- ✔ Consommation maîtrisée
- ✔ Fiabilité professionnelle
- ✔ Simplicité d'intervention (maintenance accessible à un électricien)
- ✔ Étages totalement indépendants avec protections séparées
- ✔ Commandes digitales ou électroniques
- ✔ Continuité de production même en cas de résistance défaillante
- ✔ Pièces détachées disponibles et stockées
- ✔ Option commande à droite ou déportée (câble 3 m)
- ✔ Option vapeur
- ✔ Démarrage automatique
- ✔ Possibilité de fours sur mesure : notre spécialité

OPTIMUS



**DÉMARRONS VOTRE PROJET ENSEMBLE :**

Pizza Store Distribution France
350 Chemin du Pérussier - Plateforme économique 84170 MONTEUX
04 90 28 05 44 I commercial@pizza-store-distribution.fr
www.pizza-store-distribution.fr

GROUPE PIZZA STORE DISTRIBUTION FRANCE

30 ans d'expérience au service de la pizza

Rinaldi superforni

## Série PO




Structure inox robuste avec isolation renforcée, garantissant fiabilité et durabilité dans le temps.
Portes équipées d'un hublot pour un contrôle précis de la cuisson sans déperdition excessive de chaleur.

Disponible en version simple ou double chambre, avec commandes électromécaniques ou digitales selon vos besoins.
Proposé en finition acier inox ou noir mat.
Deux chambres totalement indépendantes pour une gestion optimale de la production.

### Compact, performant et polyvalent

## Série FF

Four double chambre avec fonctionnement totalement indépendant, offrant souplesse et précision de cuisson.
Sa structure robuste et fiable est conçue pour un usage à débit moyen, garantissant performance et durabilité.




Idéal pour le réchauffage de la pinsa romana, de la focaccia et de la pizza teglia.
Son contrôle simple et intuitif facilite la prise en main.
Parfait pour les espaces réduits, bars à pizza et cuisines professionnelles.

GROUPE PIZZA STORE DISTRIBUTION FRANCE

Rinaldi superforni




## La puissance à la maison

Compact, élégant et performant, le Four Pro permet d'atteindre jusqu'à 450 °C pour une cuisson authentique et rapide.
Avec ses 35 kg, il offre stabilité et robustesse tout en restant facile à installer. Disponible en plusieurs coloris, il s'adapte parfaitement à tous les espaces et styles.



Pizza Store Distribution France
350 Chemin du Pérussier - Plateforme économique 84170 MONTEUX
04 90 28 05 44 | commercial@pizza-store-distribution.fr
www.pizza-store-distribution.fr




# SUPER TUNNELS 1946

Nous vous proposons une large gamme de tunnels adaptés à vos besoins. Nos équipements peuvent être réglés avec différents programmes pour préparer tous types de pizzas, téglia ou autres produits.

Pour tous vos besoins professionnels : votre pizzeria, votre cuisine centrale, votre laboratoire semi-industriel ou encore votre usine pour la production industrielle.

Bénéficiez de plus de 80 ans de savoir-faire et d'expérience dans la conception de tunnels de cuisson.

Caractéristiques :

- Chambres de cuisson de 1 à 15 mètres
- 5 dimensions de largeur de tapis de cuisson : 45, 62, 82, 102 et 122 cm

**Possibilité de sur-mesure pour s'adapter parfaitement à vos besoins**



GROUPE PIZZA STORE DISTRIBUTION FRANCE

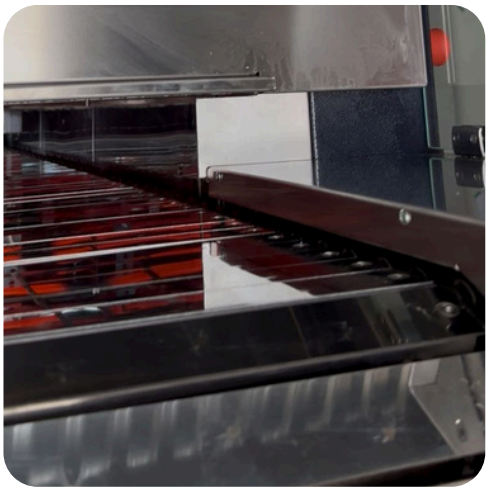
Rinaldi® superforni



# 80 ANS D'EXPÉRIENCE

*Rinaldi by Pizza Store Lab, propose des lignes de production automatisées, artisanales ou industrielles avec étalage et dosage de tomates et mozzarella contactez-nous pour en savoir plus et découvrir nos solutions.*

*Bénéficiez d'une connexion RJ45 pour une assistance à distance et un diagnostic instantané. Optez pour des tapis d'enfournement et de défournement conçus sur mesure pour vos besoins*







## Tapis

Les tunnels sont proposés avec quatre types de tapis au choix : lames en inox, lames réfractaires, tubes inox ou tapis en grille perforée.

## Commandes

Les commandes, équipées d'un automate programmable industriel à écran tactile, peuvent être positionnées à gauche ou à droite

## Dimensions

5 dimensions de tapis de cuisson : 45, 62, 82, 102 et 122 cm
Possibilité de sur-mesure pour s'adapter parfaitement à vos besoins