

SÉRIE PRO



Système **Surround Heat®** pour l'encastrement entre les meubles en sécurité



Matières premières 100% recyclables et **Respectueuses de l'environnement**

Quantité importante de matériau réfractaire certifié dans la chambre de combustion et le circuit des fumées

Large choix de finitions



Dispositif de contrôle automatique de l'air comburant **Air Control®**



Prise d'air extérieur **External Air®**

Tiroir à bois de grande capacité avec fermeture amortie **Soft close**

Sortie des fumées par le dessus ou par l'arrière réglable (PRO110)

Plaque radiante en acier à haut rendement de 12 mm d'épaisseur



Clé d'allumage pour le démarrage à froid

Four revêtu d'émail pyrolytique avec éclairage électrique, thermomètre, soupape de décharge de vapeur excessive, lèche-frite sur glissières télescopiques et grille

Porte de four à double vitrage et démontage rapide

Boucliers thermiques intégrés

Hygiène conforme aux normes de la restauration

Conception sur mesure pour une solution adaptée à chaque client



RIZZOLI®

FIRE SINCE 1912