

Ruzzetta Arredamenti Negozi opera da oltre 30 anni nel campo della progettazione e vendita di arredamenti e attrezzature per negozi.



Di questa esperienza certa e di questa passione, sempre nuova, per il mestiere dell'arredatore, potete avvalervi nel momento in cui deciderete o solamente penserete, di fare o rinnovare l'arredamento del vostro negozio o del vostro laboratorio.

Da quest'anno Ruzzetta Arredamenti è diventato Partner della Moretti Forni Spa, di produzione



di forni statici ventilati elettrici e a gas, planetarie, sfogliatrici, raffinatrici, pizzerie,

PERCHE' UTILIZZARE UN OTTIMO FORNO PER PIZZA SOLTANTO PER CUOCERE PIZZA?



Nella ristorazione moderna si sta sempre più confermando come scelta vincente la verità nell'offerta, senza mai perdere di vista la qualità: tale tendenza deve trovare conferma anche nella flessibilità degli strumenti a disposizione degli utilizzatori.

La gamma serieT Conveyor di Moretti Forni risponde a tale esigenza con una speciale caratteristica: la multifunzionalità.

Non solo pizza, ma anche pasticceria dolce e salata, panetteria, carne, pesce, pasta, verdure e molto altro.

Ruzzetta Arredamenti Srl



RUZZETTA ARREDAMENTI SRL

Via della Necropoli, 18
00052 - CERVETERI (RM)
Tel.06.9952332 - Fax
06.99.55.05.32

e-mail: posta@ruzzettarredanegozi.it
Sito Internet
www.ruzzettarredanegozi.it

PERCHE' UTILIZZARE UN OTTIMO FORNO PER PIZZA SOLTANTO PER CUOCERE PIZZA?

La gamma serieT by Moretti Professional rappresenta un nuovo salto generazionale nella storia dei forni a tunnel. 4 brevetti internazionali e 2 obbiettivi primari raggiunti: una qualità di cottura senza pari e la più bassa temperatura esterna della categoria.

Estrema facilità di utilizzo, risultato garantito: con i forni a tunnel elettrici della gamma Moretti la cottura non è più un problema. Basta impostare il tempo e le 2 temperature di cielo e platea e a tutto il resto ci pensa il forno grazie all'esclusivo controllo del calore all'interno della camera di cottura.

FORNI STATICI PER PIZZERIA E NON SOLO

La gamma serieP by Moretti Professional è il frutto dell'esperienza che l'azienda ha maturato in più di 60 anni nella costruzione di forni per pizzeria.

Sicurezza, affidabilità, efficacia e alta qualità nella cottura costituiscono un patrimonio che Moretti mette a disposizione dell'utilizzatore.



Mantenimento della temperatura impostata estremamente preciso, affidabilità e bassi costi di esercizio: è per questo P60E, P80E sono la scelta migliore per la produzione di bakery e pasticceria tradizionale.



I nuovi modelli iD sono stati pensati e progettati per offrire la massima versatilità. Il piano di cottura in lamiera bugnata insieme al rivoluzionario controllo elettronico di 2 temperature sono la soluzione ideale per la cottura di pizza in teglia.



Per la prima volta al mondo, è possibile gestire separatamente 4 diverse temperature all'interno della stessa camera di cottura.



iDeck Pizza Program: un sistema innovativo progettato dai più grandi esperti del settore, costituito da una linea completa di prodotti integrati per la produzione di pizza.



BANCHI PER LAVORAZIONE PIZZA

Banchi Pizza 400x600: Temperatura normale; Una griglia cromata e due guide inox per vano; Isolamento 60 mm; Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 (fondo esterno in lamiera zincata); Gruppo incorporato o senza gruppo (con valvola di espansione saldata); Quadro elettrico in acciaio inox; Termostato/termometro elettrico; Piedini in acciaio inox regolabili in altezza; Refrigerazione ventilata; Sbrinamento per fermata semplice; Evaporazione automatica della condensa nei modelli con gruppo incorporato; Gas refrigerante R404A; Temperatura d'esercizio: -2/+8°C ad



PROMOZIONE SPECIALE

PRESENTANDO QUESTO COUPON DA RUZZETTA ARREDAMENT SRL AVRAI DIRITTO AD UN EXTRA SCONTO DEL 10% SULL'ACQUISTO DEI PRODOTTI MORETTI FORNI...
... APPROFITTANE!!!

RUZZETTA ARREDAMENTI SRL

Via della Necropoli, 18
00052 - CERVETERI (RM)
Tel.06.9952332 - Fax 06.99.55.05.32



e-mail: posta@ruzzettarredanegozi.it
Sito Internet www.ruzzettarredanegozi.it