

FOURS TRADITIONNELS DEPUIS 1890

| sole fixe ou rotative | chauffe directe | énergie bois |

ESCOPETA, une gamme complète de fours pour la restauration: pizzas, plats cuisinés, viandes, ...



ESCOPETA TWIN sur mesure

FOURS JUMACO, sans interruption depuis 1890, au travers de 5 générations successives !

ESCOPETA à foyer latéral



ESCOPETA: réalisations sur mesure !

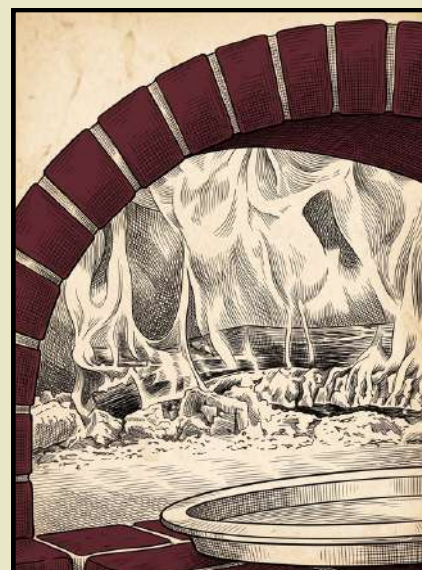
Si vous recherchez:

- une cuisson qualitative: texture, croustillance & arômes développés,
- une cuisson régulière & constante avec une belle finition,
- une rapidité de mise en oeuvre avec une belle garde de température,

Alors ESCOPETA est fait pour vous !

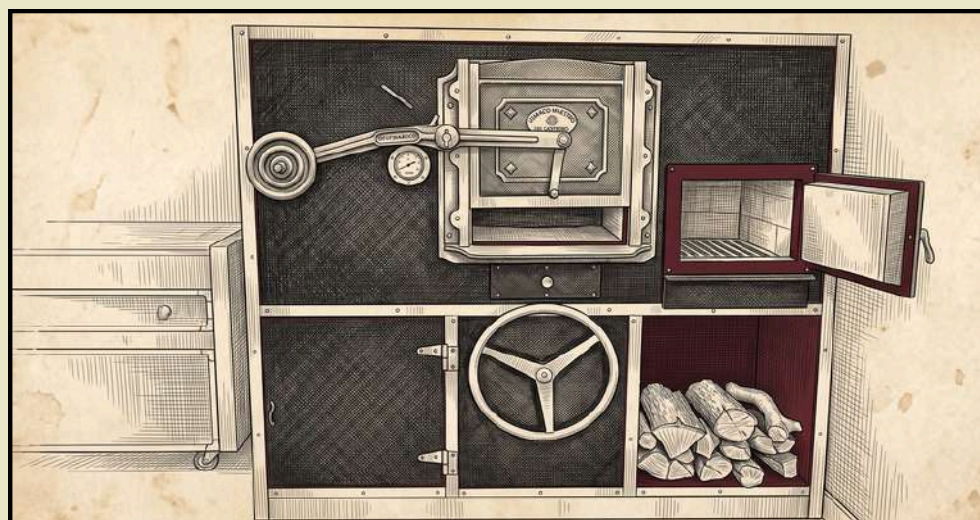


ESCOPETA A SOLE FIXE
avec foyer
en façade



Nous adaptons ESCOPETA à vos contraintes & vos choix:

- différentes capacités de cuisson et dimensions,
- plusieurs positions possibles du foyer
- plusieurs types de portes: ouvrante, à balancier, abattante, ...
- sole FIXE ou sole ROTATIVE manuelle,
- fourniture possible du support du four,
- différentes finitions esthétiques possibles avec personnalisation.



ESCOPETA SOLE TOURNANTE
avec foyer en façade & finition tolérerie
noire

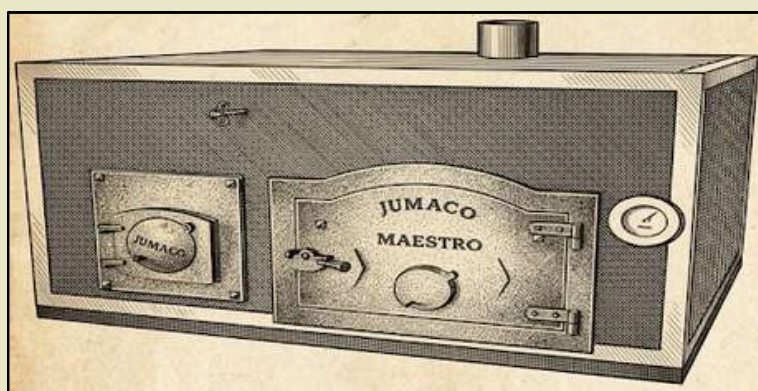
**L'emploi de matériaux traditionnels et de briques réfractaires est
seul à même de procurer une qualité élevée de cuisson !**

ESCOPETA: la gamme standard

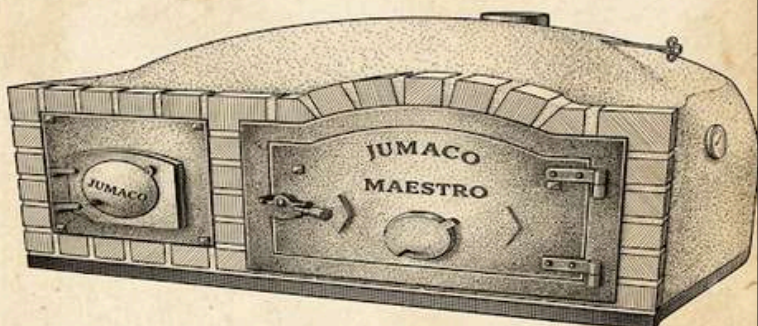


ESCOPETA STANDARD:

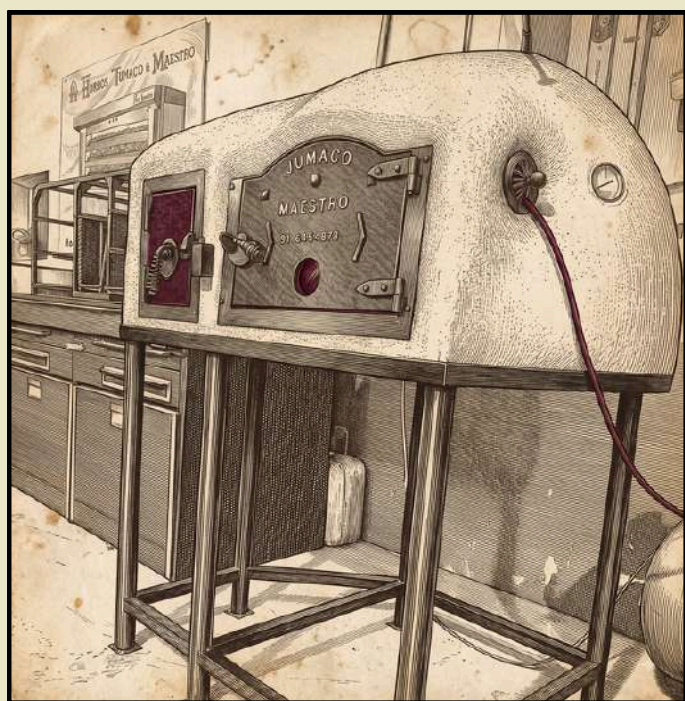
- est livré en 2 finitions: métallique laqué noir ou en maçonnerie / briqueté & enduit blanc,
- à choisir parmi une gamme de 7 dimensions,
- peut être livré avec son support à choisir dans 2 modèles, habillable par vos soins,
- peut également être intégré dans un habillage ou un décor propre à votre établissement, par vos soins,



ESCOPETA finition fonte-acier



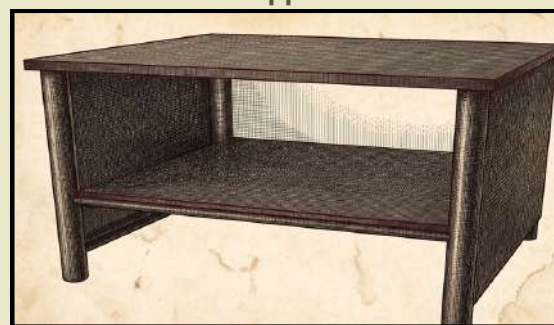
ESCOPETA finition fonte-maçonnerie



ESCOPETA sur son support

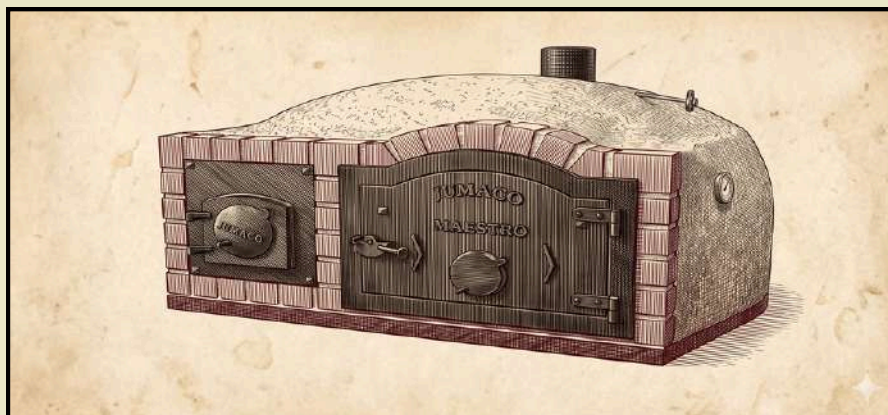


ESCOPETA support four table



ESCOPETA support four meuble

ESCOPETA STANDARD: les différents modèles



GAMME FOURS ESCOPETA STANDARD

MODELE	DIAMETRE INTERIEUR (M)	DIMENSIONS EXTERIEURES			POIDS DU FOUR HORS SUPPORT (KGS)	CAPACITE COCOTTES DIAM 300 MM	CAPACITE PIZZAS DIAM 300 MM
		LARGEUR (M)	PROFONDEUR (M)	HAUTEUR HORS SUPPORT (M)			
E 1000	1,00	2,26	1,66	0,90	1 200,00	3 - 4	4 - 5
E 1200	1,20	2,46	1,86	0,90	1 800,00	5 - 6	7 - 8
E 1500	1,50	2,76	2,16	0,90	2 150,00	7 - 8	12 - 13
E 2000	2,00	3,26	2,66	0,90	2 400,00	14 - 16	22 - 24
E 2500	2,50	3,76	3,16	0,90	3 000,00	22 - 24	35 - 38
E 3000	3,00	4,26	3,66	0,90	3 600,00	28 - 30	42 - 44

ESCOPETA nécessite une résistance du sol de minimum 600 KGS par m2

GAMME SUPPORTS DE FOURS ESCOPETA

MODELE	DIMENSIONS EXTERIEURES			POIDS DU SUPPORT HORS FOUR (KGS)
	LARGEUR (M)	PROFONDEUR (M)	HAUTEUR HORS SUPPORT (M)	
SE 1000	2,26	1,66	1,00	50,00
SE 1200	2,46	1,86	1,00	80,00
SE 1500	2,76	2,16	1,00	100,00
SE 2000	3,26	2,66	1,00	150,00
SE 2500	3,76	3,16	1,00	200,00
SE 3000	4,26	3,66	1,00	200,00

SUPPORT ESCOPETA nécessite une résistance du sol de minimum 50 KGS par m2



ESCOPETA est personnalisable



Brûleur à pellets en option



Entretien SAV au 00 33 680 714 934

vues non contractuelles - la société se réserve la possibilité de faire évoluer design et caractéristiques

Montdrie SARL - 8, place Aristide Briand 33140 Villenave d'Ornon

Tél.: 00 33 680 583 098 | mail: montdrie@moyet.fr | web: www.fourllopi.com | maintenance-sav: sav.fourllopi@gmail.com