

Pizza Concept by Desther dévoile les performances des fours PizzaMaster au Salon Parizza

Les 13 et 14 mars, Pizza Concept by Desther sera présent sur le salon Parizza pour présenter sa gamme de fours PizzaMaster®. Les pizzaiolos et professionnels de la restauration pourront (re) découvrir ces fours électriques aux nombreuses options innovantes et notamment leur capacité de chauffage uniforme et élevée.



DESTHER PizzaMaster®

Parizza 2024, Hall 7.1 - Stand J32, J36

Démonstrations des fours PizzaMaster : rendez-vous incontournable sur le Stand de Pizza Concept by Desther



Avec sa gamme de **85 fours électriques**, Pizza Concept by Desther s'adapte à tous les besoins des professionnels de la restauration.

Lors de ce salon, les visiteurs auront la chance de rencontrer le chef champion du monde Nabil Berrahmane sur le stand de Pizza Concept by Desther.

Il mettra en lumière les performances de ces fours lors de **démonstrations**, soulignant leur capacité à répondre aux exigences des professionnels de la pizza.

« Comme chaque année, nous attendons avec impatience la visite des professionnels de la restauration sur notre stand pour présenter les performances exceptionnelles des fours PizzaMaster®. Dotés de nombreuses options, nos fours s'adaptent à tous les besoins. »
confie David Sebban, gérant de Pizza Concept by Desther.



Les fours PizzaMaster® pour une cuisson parfaite et une efficacité énergétique

Les fours PizzaMaster répondent à la priorité actuelle des professionnels de la restauration : la réduction des coûts énergétiques. Par leur isolation de pointe, ces fours assurent une consommation énergétique minimale. Sans augmenter cette consommation et grâce à des simulations informatiques avancées et des tests approfondis à la fois de la puissance développée et de l'emplacement des résistances, ils délivrent une puissance de chauffe exceptionnelle comparativement à leur faible encombrement. Les fours PizzaMaster® peuvent ainsi être chargés beaucoup plus intensément que les autres fours sans prolonger les temps de cuisson.

*« Dotés d'une technologie de pointe, ces fours sont spécifiquement conçus pour répondre aux défis des professionnels de la restauration, en particulier en ce qui concerne la consommation énergétique. L'innovation et la performance de ces fours contribuent à soutenir nos partenaires dans leur quête d'efficacité énergétique, tout en offrant une expérience de cuisson exceptionnelle. »
ajoute David Sebban.*



À vos agendas !

Découvrez la large gamme de fours
PizzaMaster® de Pizza Concept by Desther
sur le Salon Parizza
Du 13 au 14 mars 2014
Parc des Expositions, Porte de Versailles,
Paris
Stand J3rt, J36

DESTHER

PizzaMaster®

À propos de Desther

Créé en 1992, la société Desther distribue du matériel aux restaurateurs traditionnels et aux maîtres pizzaiolos. Desther s'engage pour fournir aux professionnels du matériel haut de gamme, toujours plus performant, moins encombrant et au design attrayant. Depuis 2015, Desther distribue, en France et en exclusivité, les fours PizzaMaster® – la plus large gamme de fours électriques à étages du monde. Pour tester son matériel, Desther met à disposition aux portes de Paris un showroom de 900m² avec un laboratoire d'essai inédit sur place.

A propos de Desther : <https://www.desther.fr/>