



**PizzaMaster®**

**Desther accompagne les maîtres pizzaiolos sur le salon Parizza avec ses fours électriques PizzaMaster® et présente sa nouveauté : une pierre réfractaire spéciale en argile pour des cuissons Hautes Températures.**

**Parizza 2023 – Hall 7.1 Stand J.31**

*Depuis plus de 30 ans, Desther accompagne les restaurateurs traditionnels et les maîtres pizzaiolos. Interlocuteur et partenaire privilégié pour les professionnels du monde de la pizza, Desther propose du matériel haut de gamme au design attrayant et simple d'utilisation.*

0

*Du 12 au 13 avril 2023, Desther sera présent sur le salon Parizza pour présenter ses fours PizzaMaster® aux professionnels du secteur de la pizza.*

*L'occasion de présenter une exclusivité sur le marché : des fours électriques dotés de pierres réfractaires spéciales en argile pour des cuissons Hautes Températures (jusqu'à 500°C) appelées « Biscotto » et spécialement conçu pour les pizzas de style Napolitain.*

## **Des fours électriques pour toutes les pizzas**

Pour répondre à toutes les attentes des maîtres pizzaiolos, Desther propose une large gamme de **fours électriques PizzaMaster®**. Pouvant atteindre une **puissance comme une température élevée**, les fours PizzaMaster® s'adaptent aux modes de cuissons requises pour chaque pâte à pizza, qu'elle soit moelleuse pour une pizza napolitaine ou croquante pour une pizza romaine. De conception unique et scandinave, **les fours se déclinent en 85 tailles différentes** et sont agrémentés d'une **série d'options ergonomiques et d'accessoires pratiques**.

*« Les fours PizzaMaster® par leur **technicité et leur adaptabilité** répondent aux exigences de qualité en toutes circonstances. Ils **facilitent résolument le travail des pizzaiolos** au quotidien avec leurs nombreux accessoires et options à disposition. », confie David Sebban gérant de Desther*

Les fours PizzaMaster® sont dotés de **pierres réfractaires et de résistances** permettant une **répartition uniforme de la chaleur** et ainsi une cuisson parfaite de la pâte à pizza. Parmi ces fours, la **gamme CounterTop Polyvalent** se distingue avec sa **pierre réfractaire spéciale en argile, une exclusivité sur le marché**. Appelée **Biscotto**, la pierre se caractérise par une épaisseur importante pour distribuer progressivement la chaleur à la pizza.



*« Nous sommes les seuls à proposer sur le marché des **fours électriques dotés d'une pierre réfractaire spéciale en argile**. Cette pierre est **idéale pour des cuissons rapides et à haute température** comme la pizza napolitaine. » ajoute David Sebban.*

## Four à pizza modulaire & Four CounterTop Polyvalent : deux modèles de fours polyvalents à étages, unique sur le marché



Four CounterTop Polyvalent

Pour s'adapter aux différents espaces des cuisines professionnelles, Desther dispose de deux modèles de fours **PizzaMaster®** proposant différentes conceptions à étages. Les fours à pizza modulaire présentent jusqu'à cinq chambres de cuisson. Dans chaque chambre de cuisson, les flux d'air et de chaleur sont **parfaitement distribués et répartis uniformément**.

Les fours **CounterTop Polyvalent** rassemblent les mêmes propriétés techniques que ces fours modulaires. Par sa large gamme, **35 modèles**, ils concentrent des **performances inégalées** et peuvent également atteindre de **Hautes Températures**, avec ou sans pierre spéciale en argile. Avec **1 ou 2 chambres de cuisson** pouvant être divisées chacune en 2 niveaux, les fours CounterTop sont **flexibles et peuvent cuire plusieurs plats en même temps**.

« Nous savons combien il est important pour un restaurant à l'espace souvent limité de pouvoir utiliser pleinement le potentiel de ses équipements. Nous avons donc conçu une **exclusivité sur le marché** : des fours électriques à étages. Nos fours combinent ainsi **confort et flexibilité avec performances et capacité** comme aucun autre four. » explique David Sebban

Les fours **PizzaMaster®** sont également **isolés très rigoureusement** afin de retenir au maximum la chaleur et de **réduire la consommation d'énergie** sans altérer les performances.



Four à Pizza Modulaire

### À vos agendas !

Découvrez la large gamme de fours **PizzaMaster®** de Desther et sa pierre réfractaire spéciale en argile Haute Température sur le

**Salon Parizza du 12 au 13 avril 2023**  
**Porte de Versailles, Hall 7.1, Stand J.31**

### 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 900m<sup>2</sup> avec un laboratoire d'essai inédit sur place. A propos de Desther : <https://www.desther.fr/>