Cod: 124030012472007

Forno elettrico pizzeria per pizza meccanico 2 camere interne da 66×66×14h cm 4+4 pizze - SR



Descrizione

Perché acquistarlo?

Il **forno elettrico per pizza** è progettato per garantire **prestazioni professionali, semplicità di utilizzo e grande affidabilità nel tempo**. Grazie alla sua struttura robusta e alla camera di cottura spaziosa, permette di gestire con facilità il servizio anche nei momenti di maggiore affluenza. La capacità di cuocere **fino a 4+4 pizze contemporaneamente** e la possibilità di raggiungere temperature elevate lo rendono ideale per pizzerie, ristoranti, pub e attività di ristorazione che desiderano ottenere **una cottura uniforme e veloce**, mantenendo sempre elevata la qualità del prodotto finale. Inoltre, l'attenzione ai dettagli costruttivi e ai materiali utilizzati garantisce **durata nel tempo, sicurezza e facilità di manutenzione**, rendendolo un investimento affidabile per qualsiasi cucina professionale.

Caratteristiche Principali

- **Struttura professionale in acciaio inox**
  Il forno è realizzato con **acciaio inox di alta qualità**, un materiale estremamente apprezzato nel settore della ristorazione per la sua **robustezza, igiene e durata nel tempo**. Questa struttura garantisce un utilizzo intensivo senza comprometterne le prestazioni e rende il forno perfetto per ambienti professionali dove affidabilità e resistenza sono fondamentali. Le superfici lisce facilitano inoltre le operazioni di pulizia e manutenzione, contribuendo a mantenere **standard igienici elevati** e a ridurre i tempi dedicati alla gestione del forno.
- **Cottura rapida ed efficiente**
  Grazie alla potenza delle resistenze e alla capacità di raggiungere temperature elevate, questo forno consente **una cottura estremamente veloce**, arrivando a cuocere una pizza in circa **5 minuti**. Questa caratteristica permette di ottimizzare il lavoro durante il servizio, migliorando la produttività della cucina e garantendo pizze sempre cotte alla perfezione.
- **Vetrino antideflagrante ad alta resistenza**
  La porta è dotata di **vetrino antideflagrante progettato per resistere alle alte temperature**, offrendo sicurezza e affidabilità anche durante le sessioni di lavoro più intense. Questo elemento garantisce maggiore protezione e durata nel tempo, assicurando allo stesso tempo una visione chiara dell'interno del forno.
- **Comandi meccanici semplici e affidabili**
  Il forno è equipaggiato con **comandi meccanici intuitivi**, ideali per chi cerca un'attrezzatura affidabile e facile da utilizzare. Grazie alla regolazione manuale delle temperature e delle resistenze, è possibile gestire con precisione la cottura della pizza e adattarla alle diverse esigenze di lavorazione.
- **Illuminazione interna professionale**
  Il forno è dotato di **sistema di illuminazione interno resistente alle alte temperature**, studiato per garantire visibilità ottimale durante la cottura. Questa caratteristica consente al pizzaiolo di controllare facilmente il grado di cottura delle pizze e di gestire il lavoro in modo più preciso ed efficiente.

Scheda Tecnica

- **Dimensioni esterne:** 97,5x92,5x74,5h cm
- **Dimensioni interne:** 66x66x14h cm
- **Diametro pizza:** Ø 32 cm
- **Alimentazione:** Elettrico
- **Temperatura d'esercizio:** 45 – 450 °C
- **Potenza elettrica:** 9.4 kW
- **Potenza resistenza cielo:** 4.7 kW
- **Potenza resistenza platea:** 4.7 kW
- **Capacità pizze:** 4+4
- **Voltaggio:** 400 V
- **Frequenza:** 50 Hz

Dimensioni

Diametro pizza	320 mm
Dimensioni esterne	975x925x745 mm
Dimensioni imballo	1050x1020x900 mm
Dimensioni interne	660x660x140 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50/60 Hz
Peso con imballo	128 kg
Peso netto	115 kg
Potenza Elettrica	9.4 kW
Potenza resistenza cielo	4.7 kW
Potenza resistenza platea	4.7 kW
Temperatura d'esercizio	+45 +450 °C
Voltaggio	400 V