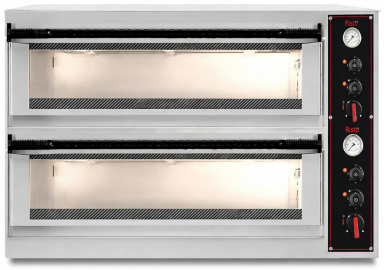
Cod: 124040480013379

Forno elettrico meccanico porta in vetro 2 camere interne da 123×84×17,5h cm 4+4 teglie 60×40 cm o 6+6 pizze - SR



Descrizione

Perché acquistarlo?

Il forno elettrico meccanico è progettato per offrire prestazioni professionali in spazi contenuti, rendendolo perfetto per pizzerie, gastronomie e cucine che necessitano di uno strumento affidabile e performante. Grazie alla sua struttura robusta e alla capacità di cuocere fino a 6+6 pizze contemporaneamente, consente di ottimizzare i tempi di lavoro e garantire sempre risultati eccellenti. La facilità di utilizzo, unita alla velocità di cottura e alla qualità dei materiali, lo rende una scelta strategica per chi vuole migliorare produttività e qualità del servizio.

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.
- **Vetro panoramico antideflagrante**
  La porta è dotata di **vetro panoramico ad alta resistenza**, progettato per sopportare temperature elevate in totale sicurezza. Questo consente di monitorare costantemente la cottura senza aprire il forno, evitando dispersioni di calore e migliorando l'efficienza energetica.
- **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.
- **Capacità fino a 6+6 pizze Ø 40 cm**
  Ideale per attività con un buon volume di lavoro, permette di cuocere contemporaneamente fino a 6 pizze, ottimizzando i tempi e aumentando la produttività.
- **Compatibile con 4+4 teglie 60x40 cm**
  Perfetto anche per la cottura di prodotti da forno diversi, come focacce, pane o gastronomia, offrendo grande versatilità d'uso.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 150x108x74,5h cm
- **Dimensioni interne:** 123x84x17,5h cm
- **Diametro pizza:** Ø 40 cm
- **Alimentazione:** Elettrica
- **Potenza totale:** 20.4 kW
- **Potenza resistenza cielo:** 10.2 kW
- **Potenza resistenza platea:** 10.2 kW
- **Capacità:** 6+6 pizze
- **Capacità teglie:** 4+4 teglie 60x40 cm
- **Voltaggio:** 400 V

- **Frequenza:** 50 Hz

Dimensioni

Diametro pizza	400 mm
Dimensioni esterne	1500x1080x745 mm
Dimensioni imballo	1580x1180x900 mm
Dimensioni interne	1230x840x175 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50/60 Hz
Peso con imballo	240 kg
Peso netto	216 kg
Potenza Elettrica	20.4 kW
Potenza resistenza cielo	10.2 kW
Potenza resistenza platea	10.2 kW
Temperatura d'esercizio	+45 +450 °C
Voltaggio	400 V