Cod: 5447

Forno Pizza Elettrico professionale bicamera Pizzeria Rosticceria 9+9 Pizze



Descrizione

In generale, un **forno per pizza elettrico** è provvisto di resistenze che surriscaldandosi cuociono la pizza per irraggiamento, mantenendo una buona umidità e un miglior controllo meccanico sulla temperatura.

Questo **forno monoblocco elettrico per pizzeria**, con doppia camera per 9+9 pizze da 30 cm circa, è dotato di piani di cottura con pietra refrattaria, 4 termostati separati e illuminazione interna per un miglior controllo sulla **cottura della pizza**. Tutte le superfici sono totalmente isolate con **lana di roccia evaporata** per garantirti un'ottima efficienza energetica, evitare il trasferimento di calore dal forno ai mobili della cucina circostanti e ottenere una superiore qualità dell'aria nell'ambiente interno.

I pannelli sono rivestiti di lamiera preverniciata, mentre struttura e pannelli frontali in **acciaio inox AISI 304** con finiture in Scotch Brite; le resistenze elettriche sono corazzate nel cielo e nella platea e possono essere regolate attraverso un quadro di comandi posizionato sul lato destro. La temperatura massima della camera di cottura è di 350°C.

Come funziona un forno elettrico per pizzeria e quali sono i vantaggi rispetto a un forno a gas?

La maggior parte dei forni elettrici per pizzeria della Linea Sottocosto di Ristoattrezzature sono muniti di termostati manuali per la regolazione indipendente della temperatura della platea e del cielo: ciò consente di avere una maggiore uniformità del calore all'interno della camera di cottura. Le versioni digitali di alcuni forni professionali permettono anche di programmare l'accensione, lo spegnimento e il processo di lavorazione a seconda del tempo necessario richiesto per la cottura (continuo o discontinuo).

Vantaggi:

- Il forno permette vari tipi di cottura grazie alle molteplici funzioni presenti
- Si possono programmare gli orari d'inizio e fine cottura, di accensione e spegnimento del forno
- Non esiste alcuna difficoltà nel montaggio dell'attrezzatura in quanto non è richiesto l'allaccio alla conduttura del gas

Dimensioni

Diametro pizza	300 mm
Dimensioni esterne	1300x1050x600 mm
Dimensioni interne	950x950x135 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Potenza Elettrica	17 kW
Temperatura d'esercizio	0 +350 °C
Voltaggio	400 V