

SKU: 2976159

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 1 camera di cottura Modello Sirena G



Descrizione

Forno Elettrico Professionale Sirena G - 1 Camera di Cottura

Il **forno elettrico professionale Sirena G** è la soluzione ideale per pizzerie, bar, chioschi e cucine professionali con spazio limitato. Grazie alla sua **camera di cottura singola**, questo forno compatto permette di preparare pizze, focacce, snack e prodotti da forno con qualità professionale, unendo prestazioni elevate e ingombro ridotto.

Potenza e cottura uniforme

Con una potenza di **1,6 kW** e temperature fino a **350 °C**, il Sirena G garantisce una cottura rapida e uniforme. Perfetto per pizze, panini farciti e prodotti da forno di piccole e medie dimensioni, consente anche di rigenerare alimenti già cotti senza comprometterne gusto e consistenza.

Compatto e versatile

Le dimensioni esterne di **550 x 430 x 255 mm** lo rendono ideale per spazi ristretti. La camera interna di **410 x 360 x 110 mm** ospita pizze standard o teglie medie, garantendo una circolazione ottimale del calore. Con un peso di **21 kg**, il forno è stabile ma facilmente spostabile per pulizia e riassetto del locale.

Controllo semplice e affidabile

Il sistema di **regolazione meccanica della temperatura** consente di impostare rapidamente il calore desiderato, offrendo precisione e semplicità d'uso. Meno elettronica significa manutenzione più semplice e riduzione dei rischi di guasti.

Materiali di qualità e durabilità

Struttura in materiali resistenti e facili da pulire, progettata per sopportare l'uso intensivo delle cucine professionali, garantendo prestazioni costanti e lunga durata nel tempo.

Perché scegliere il Sirena G

- Forno elettrico compatto con 1 camera di cottura
- Potenza di 1,6 kW e temperatura fino a 350 °C
- Dimensioni esterne compatte e camera interna ottimizzata
- Controllo meccanico semplice e preciso
- Struttura resistente e facile da pulire
- Perfetto per pizze, snack e prodotti da forno

Il **forno elettrico Sirena G** è la scelta ideale per chi cerca prestazioni professionali, compattezza e facilità d'uso in un unico forno elettrico, garantendo qualità di cottura e affidabilità anche in spazi ridotti.

Dati tecnici

- Camera di cottura 1
- Potenza 1,6 Kw
- Dimensioni esterne L550 x P430 x H255
- Dimensioni interne 410 x 360 x 110 h
- Peso Kg. 21 Volt 230 V
- Temperatura 0/350 °C

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	25.5
Lunghezza (cm)	55
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	1
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	43
Temperatura °C	0 / 350