

SKU: 2976160

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 2 camera di cottura Modello Sirena G2



Descrizione

Forno Professionale RI 2 Sirena G2 - 2 Camere di Cottura

Il **forno RI 2 Sirena G2** è un apparecchio elettrico professionale pensato per pizzerie, chioschi, gastronomie e laboratori che necessitano di una cottura efficiente con flessibilità. Grazie alle **due camere indipendenti**, offre la possibilità di cuocere due pizze in parallelo, ottimizzando i tempi senza sacrificare la qualità.

Ogni camera ha una dimensione interna di **410 x 360 x 110 mm**, sufficiente per pizze di dimensione standard. Il pannello di controllo è completamente meccanico, semplice da usare e affidabile anche in ambienti intensivi. Il forno raggiunge una potenza totale di 3,2 kW e un range di temperatura da 0 a 350 °C, ideale per cotture delicate, ma anche per preparazioni più tradizionali.

La struttura esterna è compatta (dimensioni esterne 550 x 430 x 435 mm) e progettata per essere robusta e duratura. Il peso di circa 32 kg rende il forno stabile ma al tempo stesso relativamente facile da spostare in caso di riorganizzazione della cucina.

Vantaggi principali

- Due camere indipendenti per gestire due pizze simultaneamente
- Controllo termico personalizzato con termostati separati
- Design compatto e spazio ridotto sul banco di lavoro
- Ampia gamma di temperatura fino a 350 °C per risultati versatili
- Struttura solida e affidabile, adatta all'uso quotidiano professionale

Il **RI 2 Sirena G2** è ideale per chi ha la necessità di aumentare la capacità produttiva senza ricorrere a forni di grandi dimensioni. È perfetto per attività con un flusso costante di ordini o per locali che vogliono ottimizzare lo spazio di lavoro mantenendo performance elevate.

Ordina ora il forno Sirena G2 a due camere o **contattaci** per un preventivo su misura o per scoprire gli accessori compatibili (pale, supporti, ricambi).

Specifiche Tecniche

- Camera di cottura 2
- Potenza 3,2 Kw
- Dimensioni esterne L550 x P430 x H435
- Dimensioni interne 410 x 360 x 110 h
- Peso Kg. 32 Volt 230 V
- Temperatura 0/350 °C

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	43.5
Lunghezza (cm)	55
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	1 + 1
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	43
Temperatura °C	0 / 350