

SKU: 2976163

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 1 camera di cottura Modello START6



Descrizione

Forno Professionale RI 1 Start6 - Una Camera ad Alta Potenza

Il **RI 1 Start6** è un forno elettrico professionale progettato per pizzerie, laboratori e gastronomie che necessitano di una camera di cottura potente e versatile. Grazie alla sua potenza elevata, è in grado di gestire flussi di lavoro intensi pur mantenendo precisione e stabilità nella regolazione della temperatura.

Il forno è dotato di una singola camera di cottura ampia e ben isolata, in grado di raggiungere temperature che variano da **50 a 450 °C**, offrendo così una notevole flessibilità per diversi tipi di preparazioni: dalle pizze leggere a prodotti che richiedono calore più forte.

La struttura esterna è robusta, costruita con materiali professionali resistenti. L'isolamento termico è ottimizzato per mantenere la temperatura all'interno della camera riducendo al minimo le dispersioni, garantendo efficienza energetica anche nei cicli di cottura prolungati.

Caratteristiche tecniche

- 1 camera di cottura
- Potenza elettrica: circa 6,3 kW
- Temperatura di cottura: 50 - 450 °C
- Controllo meccanico per facilità d'uso e affidabilità
- Isolamento termico professionale
- Struttura duratura e stabile per uso intensivo

Vantaggi principali

- Alta potenza per una maggiore resa produttiva
- Temperatura ampia per vari tipi di cottura

- Una camera per semplicità operativa e gestione cicli
- Costruzione robusta e isolata per durabilità e efficienza
- Eccellente per pizzerie con ritmo elevato o produzione continua

Il **RI 1 Start6** è la scelta giusta per chi cerca un forno elettrico professionale potente, con ottima autonomia e capacità termica, ma senza rinunciare a un design compatto e all'affidabilità del controllo meccanico.

Ordina ora il tuo RI 1 Start6 o **contattaci** per un preventivo su misura, configurazioni personalizzate e accessori dedicati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	94
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	125
Temperatura °C	50 / 500