

SKU: 2976164

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 2 camera di cottura Modello START66



Descrizione

Forno Professionale RI Start66 - Due Camere per Alta Produzione

Il forno RI Start66 è pensato per pizzerie, gastronomie e laboratori che necessitano di un forno robusto e ad alta produttività. Grazie alle sue due camere di cottura indipendenti, consente di gestire due cicli contemporaneamente o consecutivi, ottimizzando tempi e flusso di lavoro.

Ogni camera interna misura 660 × 990 × 140 mm, offrendo ampio spazio per pizze di dimensioni standard o grandi. La potenza totale di 14,4 kW assicura un riscaldamento efficiente e una distribuzione omogenea del calore. Con temperatura regolabile da 50 a 400 °C, il forno garantisce versatilità per diverse tipologie di cottura.

La struttura è progettata per un uso professionale intensivo: materiali resistenti e costruzione solida rendono il Start66 ideale anche in contesti di lavoro continuo. Il pannello di controllo meccanico rende l'uso semplice e immediato, perfetto per cucina professionale e turni intensi.

Caratteristiche tecniche

- 2 camere di cottura indipendenti
- Dimensioni interne per camera: 660 × 990 × 140 mm
- Potenza totale: 14,4 kW
- Temperatura operativa: 50 - 400 °C
- Dimensioni esterne: 94 × 125 × 71 cm (L × P × H)
- Pannello di controllo meccanico

- Ideale per produzioni medio-alte
- Peso indicativo: 135 kg

Vantaggi principali

- Due camere indipendenti per doppia produttività
- Capacità elevata per pizze multiple per ciclo
- Potenza e robustezza per uso intensivo
- Struttura professionale adatta a pizzerie e gastronomie
- Controlli semplici e utilizzo intuitivo

RI Start66 è una soluzione ideale per chi cerca un forno elettrico professionale affidabile, capace di sostenere ritmi intensi mantenendo qualità e prestazioni. Perfetto per pizzerie, ristoranti o laboratori con esigenze di produzione costante.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71
Lunghezza (cm)	94
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	125
Temperatura °C	50 / 500