

SKU: 2976166

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 2 camera di cottura Modello START44BIG



Descrizione

Forno Professionale RI Start44Big - Due Camere per Produttività Doppia

Il forno elettrico RI Start44Big è pensato per pizzerie, gastronomie e attività che richiedono alta produttività mantenendo flessibilità e affidabilità. Le sue due camere di cottura indipendenti consentono di lavorare su carichi differenti contemporaneamente, ottimizzando i tempi e la gestione degli ordini.

Ogni camera interna misura circa 720 x 720 x 140 mm, una dimensione che consente di sfornare con facilità pizze di media dimensione o di gestire flussi di lavoro intensivi. La potenza totale di 12 kW e la temperatura regolabile tra 50 e 400 °C garantiscono una cottura efficace e costante, ideale anche per un uso continuativo.

La struttura esterna è robusta, progettata per durare in ambienti professionali. L'isolamento e la costruzione accurata assicurano stabilità termica, mentre il controllo meccanico rende l'uso semplice e immediato, senza necessità di operazioni complesse.

Caratteristiche tecniche principali

- 2 camere di cottura indipendenti
- Capacità: 4 + 4 pizze Ø 33-36 cm (una per ciascuna camera per ciclo standard)
- Dimensione camere: 720 x 720 x 140 mm (L x P x H)
- Potenza: 12 kW
- Temperatura operativa: 50 - 400 °C

- Dimensioni esterne: 95 × 86.5 × 71 cm (L × P × H)
- Pannello di controllo meccanico
- Costruzione robusta per uso intensivo

Vantaggi principali

- Alta produttività grazie alle 2 camere indipendenti
- Versatilità d'uso: possibilità di lavorare due cicli differenti contemporaneamente
- Potenza elevata e temperatura regolabile per cotture efficienti
- Dimensioni camere generose per pizze di varie dimensioni
- Struttura professionale, pensata per uso continuativo in locali commerciali

Il forno RI Start44Big rappresenta una soluzione efficace e flessibile per attività professionali che necessitano di una produzione costante. Perfetto per pizzerie, gastronomie e laboratori con un flusso di ordini medio-alto, garantendo qualità e tempo di servizio ridotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71
Lunghezza (cm)	95
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	4 + 4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	86,5
Temperatura °C	50 / 500