

SKU: 2976168

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 2 camera di cottura Modello START66BIG



Descrizione

Forno elettrico per pizza RI 2 camere - Modello START66BIG 6+6 pizze Ø33 cm

Il forno elettrico per pizza **START66BIG** è un forno professionale a **2 camere di cottura** pensato per pizzerie, rosticcerie e locali con alto volume di lavoro, con una capacità fino a **6+6 pizze Ø33 cm** per infornata.

Grazie alla potenza installata e al **piano di cottura in mattoni refrattari**, il forno garantisce una distribuzione uniforme del calore e una cottura rapida e costante, ideale per pizza tonda, pizza al trancio e prodotti da forno salati.

Caratteristiche tecniche principali

- **Camere di cottura:** 2 camere sovrapposte, indipendenti.
- **Capacità:** fino a 6+6 pizze Ø33 cm per ciclo, adatto a pizzerie di medie e grandi dimensioni.
- **Temperatura d'esercizio:** intervallo indicativo 50-400 °C, adatto sia per pizza tradizionale sia per altri prodotti da forno.
- **Potenza:** potenza elettrica professionale, con riscaldamento rapido e recupero veloce tra un'infornata e l'altra.
- **Dimensioni interne:** camera ampia, pensata per ospitare pizze Ø33 cm e teglie

professionali.

- **Dimensioni esterne:** ingombro studiato per offrire elevata produttività mantenendo una struttura compatta.
- **Peso:** struttura robusta con peso idoneo a garantire stabilità e solidità nell'uso intensivo.
- **Struttura:** facciata in acciaio inox e corpo in lamiera preverniciata, resistente e facile da pulire.
- **Piano di cottura:** platea in mattoni refrattari che assicura un fondo pizza asciutto e omogeneo.
- **Isolamento:** lana di roccia ad alta densità per ridurre le dispersioni di calore e ottimizzare i consumi.
- **Comandi:** pannello di controllo meccanico semplice e affidabile, con regolazione separata di cielo e platea.
- **Potenza:** 18 KW
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase, con specifiche riportate nella scheda tecnica del prodotto.

Vantaggi del forno START66BIG

Il forno START66BIG offre un **equilibrio ideale tra capacità, consumi e ingombro**, permettendo di gestire picchi di lavoro importanti senza rinunciare a una cottura uniforme su tutta la superficie della pizza.

Le due camere indipendenti consentono di lavorare in modo flessibile: è possibile utilizzare una sola camera nelle ore più tranquille e sfruttarle entrambe nei momenti di massima affluenza, migliorando l'efficienza energetica del locale.

Utilizzi consigliati

Questo forno elettrico è indicato per **pizzerie tradizionali, pizzerie al taglio, rosticcerie, pub e ristoranti** che desiderano un'attrezzatura affidabile per la cottura continua di pizza e prodotti da forno.

Le dimensioni interne delle camere permettono di utilizzare sia pizze Ø33 cm sia teglie gastronorm e 60x40, rendendo il forno molto versatile anche per focacce, rustici, pane e preparazioni di gastronomia.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Prodotto professionale selezionato** per il settore Ho.Re.Ca., con componentistica adatta a un uso intensivo quotidiano.
- **Rapporto qualità/prezzo** competitivo per un forno bicamera 6+6 pizze con prestazioni professionali.
- **Supporto tecnico e consulenza** per scegliere il modello più adatto a volumi di lavoro, spazio disponibile e impianto elettrico.
- **Acquisto online semplice** con accesso immediato a scheda tecnica, prezzo aggiornato e tempi di consegna.

Acquista online il forno pizza START66BIG

Su **RistoSubito.com** puoi ordinare il forno elettrico per pizza START66BIG 2 camere direttamente online, verificando dimensioni esterne, capacità e potenza per integrare al meglio il forno nel tuo laboratorio professionale.

Aggiungi il prodotto al carrello, completa l'ordine in pochi passaggi e ricevi il forno pronto per l'installazione, così da offrire ai tuoi clienti pizze cotte in modo uniforme, veloce e con standard professionali fin dal primo servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71
Lunghezza (cm)	95
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	122,5
Temperatura °C	50 / 500