

SKU: 2976170

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 2 camera di cottura Modello START99BIG



Descrizione

Forno elettrico per pizza RI 2 camera di cottura - Modello START99BIG

Il forno elettrico per pizza **RI START99BIG** è un forno professionale a **2 camere di cottura**, progettato per garantire elevate prestazioni nelle pizzerie e nei locali di ristorazione che necessitano di una produzione importante di pizze per servizio.

Fa parte della gamma di **forni elettrici per pizza a 2 camere**, frutto di esperienza e innovazione tecnica, con particolare cura per il design e realizzati seguendo lo standard della qualità italiana, per offrire affidabilità e stile ai professionisti del settore.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Modello:** START99BIG.
- **Camera di cottura:** 2 camere.
- **Numero pizze:** 9 + 9 pizze.
- **Temperatura (scheda):** 50 / 400 °C.
- **Temperatura °C (tabella):** 50 / 500.
- **Potenza:** 26,4 kW.
- **Peso:** 279 kg.
- **Dimensioni esterne (scheda):** L 1310 x P 1225 x H 710 mm.
- **Dimensioni esterne (tabella):** Lunghezza 131 cm, Profondità 122,5 cm, Altezza 71 cm.

- **Dimensioni interne camere:** 1080 x 1080 x 140 h mm per ciascuna camera.
- **Dimensioni imballo:** 1330 x 1350 x 880 h mm.
- **Alimentazione:** elettrica.
- **Numero camere (tabella):** 2 camere.
- **Pannello di controllo:** meccanico.

Descrizione funzionale

I forni elettrici per pizza a 2 camere della linea RI sono descritti come apparecchi nati dall'esperienza e dall'innovazione tecnica, con un'attenzione particolare sia alla funzionalità che all'estetica, per offrire soluzioni che uniscono prestazioni, affidabilità e stile al servizio delle pizzerie professionali.

Nel modello START99BIG le due camere di cottura con dimensioni interne 1080 x 1080 x 140 mm permettono di lavorare fino a 9 pizze per camera, sfruttando la temperatura di esercizio fino a 400 °C (tabella fino a 500 °C) e la potenza installata di 26,4 kW, caratteristiche che lo rendono adatto ai ritmi intensi del servizio.

Utilizzi consigliati

Il forno elettrico per pizza RI START99BIG è indicato per pizzerie, ristoranti e attività di ristorazione che richiedono un forno a 2 camere in grado di gestire fino a 9 + 9 pizze per ciclo, con controllo meccanico e temperatura di lavoro idonea alla pizza professionale.

Le dimensioni esterne (1310 x 1225 x 710 mm), il peso di 279 kg e le dimensioni interne delle camere consentono l'installazione del forno in laboratori e cucine professionali, anche con l'ausilio di ruote e cavalletti selezionabili direttamente come accessori opzionali.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica ufficiale completa** con tutte le informazioni chiave: potenza, dimensioni, peso, numero pizze, numero camere, temperatura e tipo di pannello di controllo.
- **Prodotto pensato per la pizza**, inserito nella categoria Forni Pizza e progettato secondo standard di qualità italiana per il settore professionale.
- **Configurazione personalizzabile** tramite accessori come ruote e cavalletto selezionabili dalla stessa pagina START99BIG.
- **Acquisto online** con prezzo, opzioni di pagamento rateale e contatti diretti (telefono e WhatsApp) per informazioni e supporto pre-vendita.

Acquista online il forno RI START99BIG

Visitando la pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare nel dettaglio tutte le specifiche del forno elettrico per pizza RI 2 camera di cottura Modello START99BIG, verificare configurazioni e accessori disponibili e procedere all'ordine in modo semplice e sicuro.

Una volta completato l'acquisto, riceverai un forno professionale a **2 camere** con capacità **9 + 9 pizze**, potenza **26,4 kW**, temperatura fino a **400/500 °C** e dimensioni interne 1080 x 1080 x 140 mm, pronto per essere installato e utilizzato nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71
Lunghezza (cm)	131
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	9 + 9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	122,5
Temperatura °C	50 / 500