

SKU: 2976172

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 2 camera di cottura Modello START66BIG/L



Descrizione

Forno elettrico per pizza RI 2 camere - Modello START66BIG/L

Il forno elettrico per pizza **RI START66BIG/L** è un forno professionale a **2 camere di cottura**, progettato per l'utilizzo in pizzerie e locali di ristorazione che cercano un'elevata produttività con ingombri contenuti. La scheda RistoSubito lo propone come soluzione ideale per la cottura di pizza in contesti professionali.

Grazie alla **camera refrattaria**, al **controllo meccanico** e alla struttura dimensionata per l'uso intensivo, questo forno assicura una cottura uniforme, con gestione semplice dei parametri di lavoro e caratteristiche tecniche adatte al settore Ho.Re.Ca.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Modello:** START66BIG/L.
- **Camera di cottura:** 2 camere.
- **Numero pizze:** 6 + 6 pizze totali.
- **Temperatura di lavoro:** 50 / 400 °C Temperatura °C 50 / 500.
- **Potenza:** 18,0 kW.
- **Peso:** 199 kg.
- **Dimensioni esterne:** L 1310 x P 865 x H 710 mm.
- **Dimensioni esterne:** Lunghezza **131 cm**, Profondità **86,5 cm**, Altezza **71 cm**.

- **Dimensioni interne camere: 1080 x 720 x 140 h mm** per ciascuna camera (indicate come "Dimensioni interne (x2) 1080 x 720 x 140h").
- **Dimensioni imballo: 1330 x 990 x 880 h mm.**
- **Alimentazione: Elettrica.**
- **Numero camere : 2 camere.**
- **Pannello di controllo: Meccanico.**

Descrizione funzionale

Come riportato nella scheda prodotto RistoSubito, il modello START66BIG/L appartiene alla categoria "Forni Pizza" ed è dotato di **2 camere di cottura** con dimensioni interne 1080 x 720 x 140 h mm, adatte alla cottura contemporanea di 6 pizze per camera. La **camera refrattaria** contribuisce a una distribuzione uniforme del calore e a una cottura omogenea della pizza.

Il **pannello di controllo meccanico** consente una gestione semplice delle impostazioni di temperatura, mentre la potenza installata di 18,0 kW e l'alimentazione elettrica rendono il forno adatto alle esigenze di lavoro continuativo delle pizzerie professionali.

Utilizzi consigliati

Le specifiche riportate indicano il forno elettrico RI START66BIG/L come particolarmente indicato per **pizzerie e attrezzature pizzeria**, grazie alle 2 camere, alla capacità complessiva 6 + 6 pizze, alla temperatura di esercizio fino a 400 °C (con tabella fino a 500 °C) e alla struttura pensata per l'uso professionale.

Le dimensioni esterne 1310 x 865 x 710 mm, il peso di 199 kg e le dimensioni interne delle camere permettono di integrare il forno in cucine e laboratori professionali, anche con l'ausilio di ruote opzionali selezionabili direttamente dalla pagina prodotto.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica ufficiale** con tutte le informazioni su potenza, dimensioni, peso, temperatura di esercizio, numero pizze e numero camere.
- **Prodotto dedicato alla pizza**, inserito nella categoria Forni Pizza, pensato per il lavoro quotidiano in pizzeria.
- **Possibilità di configurazione** con accessori (come ruote) selezionabili direttamente dalla scheda prodotto.
- **Acquisto online** con gestione di prezzo, promozione attiva, opzioni di pagamento rateale e contatti diretti per informazioni (telefono e WhatsApp).

Acquista online il forno RI START66BIG/L

Accedendo alla pagina di **RistoSubito.com** dedicata al forno elettrico per pizza RI Modello START66BIG/L puoi consultare nel dettaglio tutte le specifiche tecniche sopra riportate e procedere all'ordine in modo rapido e sicuro.

Una volta completato l'acquisto, il forno arriverà pronto per l'installazione, con **2 camere di cottura**, capacità **6 + 6 pizze**, potenza **18,0 kW**, peso **199 kg** e caratteristiche costruttive adatte alle esigenze delle pizzerie professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71
Lunghezza (cm)	131
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	86,5
Temperatura °C	50 / 500