

SKU: 2976173

Ristosubito

Forno a Gas per pizza RI 1 camera di cottura Modello OVEN GAS4



Descrizione

Forno a Gas per pizza RI 1 camera di cottura - Modello OVEN GAS4

Il forno a gas per pizza **OVEN GAS4** è un forno professionale con **1 camera di cottura**, progettato per pizzerie e locali di ristorazione che necessitano di un apparecchio compatto, affidabile e semplice da gestire, mantenendo comunque elevate prestazioni di cottura.

Rientra nella gamma dei forni a gas "Forni Italia", sviluppati unendo esperienza tecnica e cura del design, così da offrire un prodotto funzionale e gradevole dal punto di vista estetico, in linea con gli standard della qualità italiana.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno a gas per pizza.
- **Numero camere:** 1 camera di cottura.
- **Numero pizze:** 4 pizze (da scheda tabellare).
- **Numero bruciatori:** 5 bruciatori.
- **Potenza:** 13,9 kW.
- **Peso:** 112 kg.
- **Temperatura di esercizio:** 0 / 450 °C.
- **Dimensioni esterne:** L 1000 x P 1060 x H 560 mm.
- **Dimensioni interne camera:** 620 x 620 x 155 h mm.
- **Dimensioni imballo:** 1070 x 940 x 640 h mm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Pannello di controllo:** meccanico.

- **Lunghezza (tabella):** 100 cm.
- **Profondità (tabella):** 106 cm.
- **Altezza (tabella):** 56 cm.

Descrizione funzionale

I forni a gas per pizza della linea Italia sono pensati per garantire affidabilità, costanza di temperatura e semplicità d'uso, grazie al controllo meccanico e alla distribuzione del calore ottenuta tramite i cinque bruciatori.

Nel modello OVEN GAS4, la camera da 620 x 620 x 155 mm e la temperatura massima di 450 °C consentono una cottura rapida e uniforme di pizza e altri prodotti da forno, mantenendo dimensioni esterne contenute e un peso che facilita l'installazione.

Utilizzi consigliati

Il forno a gas per pizza OVEN GAS4 è indicato per **pizzerie, snack bar e piccoli ristoranti** che cercano un forno a 1 camera con alimentazione a gas, adatto a produzioni di volume contenuto o come supporto a forni di maggiore capacità.

Le dimensioni esterne di 100 x 106 x 56 cm, il peso di 112 kg e la possibilità di abbinarlo a cavalletti o kit ruote opzionali ne facilitano l'inserimento in cucine professionali dove sono richieste soluzioni compatte, versatili e facilmente posizionabili.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	56
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	106
Temperatura °C	0 / 450