

SKU: 2976174

Ristosubito

Forno a Gas per pizza RI 1 camera di cottura Modello OVEN GAS6



Descrizione

Forno a Gas per pizza RI 1 camera di cottura - Modello OVEN GAS6

Il forno a gas per pizza **OVEN GAS6** è un forno professionale con **1 camera di cottura** e capacità fino a **6 pizze per ciclo**, pensato per pizzerie e locali di ristorazione che richiedono un'apparecchiatura compatta ma performante, alimentata a gas.

Fa parte della linea di forni a gas "Forni Italia", progettata secondo gli standard della qualità italiana unendo attenzione al design, affidabilità e semplicità di utilizzo, così da offrire uno strumento di lavoro robusto e funzionale per i professionisti.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno a gas per pizza.
- **Numero camere:** 1 camera di cottura.
- **Numero pizze:** 6 pizze (dato tabellare).
- **Numero bruciatori:** 5 bruciatori a gas.
- **Potenza:** 18,0 kW.
- **Peso:** 140 kg.
- **Temperatura di esercizio:** 0 / 450 °C.
- **Dimensioni esterne:** L 1000 x P 1360 x H 560 mm.
- **Dimensioni interne camera:** 620 x 920 x 155 h mm.
- **Dimensioni imballo:** 1070 x 1240 x 640 h mm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Pannello di controllo:** meccanico.

- **Lunghezza (tabella):** 100 cm.
- **Profondità (tabella):** 136 cm.
- **Altezza (tabella):** 56 cm.

Descrizione funzionale

I forni a gas per pizza della linea Italia sono studiati per garantire una distribuzione uniforme del calore, grazie alla presenza di cinque bruciatori e alla camera di cottura ottimizzata, con gestione semplice tramite pannello di controllo meccanico.

Nel modello OVEN GAS6, la temperatura massima di 450 °C e la camera da 620 x 920 x 155 mm permettono una cottura rapida e omogenea delle pizze, mantenendo allo stesso tempo ingombri esterni contenuti per facilitare l'installazione nei laboratori professionali.

Utilizzi consigliati

Il forno a gas per pizza OVEN GAS6 è indicato per **pizzerie, ristoranti, snack bar e piccoli locali** che necessitano di un forno a 1 camera con alimentazione a gas, in grado di cuocere fino a 6 pizze per infornata con temperature elevate e controllo immediato.

Le dimensioni esterne di 100 x 136 x 56 cm, il peso di 140 kg e la possibilità di utilizzare accessori come cavalletti o kit ruote opzionali lo rendono adatto a contesti nei quali 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	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	136
Temperatura °C	0 / 450