

SKU: 2976175

Ristosubito

Forno a Gas per pizza RI 1 camera di cottura Modello OVEN GAS9



Descrizione

Forno a Gas per pizza RI 1 camera di cottura - Modello OVEN GAS9

Il forno a gas per pizza **OVEN GAS9** è un forno professionale con **1 camera di cottura** e capacità fino a **9 pizze per ciclo**, pensato per pizzerie e locali di ristorazione che necessitano di un forno a gas ad alte prestazioni mantenendo una struttura compatta.

Appartiene alla linea di forni a gas "Forni Italia", progettata e costruita seguendo lo standard della qualità italiana, unendo esperienza, innovazione tecnica e particolare cura nel design per garantire affidabilità, efficienza e stile ai professionisti del settore.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno a gas per pizza.
- **Numero camere:** 1 camera di cottura.
- **Numero pizze:** 9 pizze (dato tabellare).
- **Numero bruciatori:** 5 bruciatori a gas.
- **Potenza:** 25,0 kW.
- **Peso:** 180 kg.
- **Temperatura di esercizio:** 0 / 450 °C.
- **Dimensioni esterne:** L 1310 x P 1360 x H 560 mm.
- **Dimensioni interne camera:** 920 x 920 x 155 h mm.
- **Dimensioni imballo:** 1370 x 1240 x 640 h mm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Pannello di controllo:** meccanico.

- **Lunghezza (tabella):** 131 cm.
- **Profondità (tabella):** 136 cm.
- **Altezza (tabella):** 56 cm.

Descrizione funzionale

I forni a gas per pizza della linea Italia sono progettati per garantire una distribuzione uniforme del calore e una gestione semplice, grazie ai cinque bruciatori e al pannello di controllo meccanico che consente di lavorare in modo intuitivo e affidabile.

Nel modello OVEN GAS9, la camera di cottura da 920 x 920 x 155 mm e la temperatura massima di 450 °C permettono di cuocere fino a 9 pizze per infornata in modo rapido e omogeneo, rendendolo adatto a ritmi di lavoro intensi in ambito professionale.

Utilizzi consigliati

Il forno a gas per pizza OVEN GAS9 è indicato per **pizzerie, ristoranti e locali ad alto flusso** che necessitano di un forno a 1 camera con alimentazione a gas, capace di gestire produzioni importanti di pizza mantenendo stabilità termica e tempi di cottura ridotti.

Le dimensioni esterne di 131 x 136 x 56 cm, il peso di 180 kg e la disponibilità di accessori come cavalletto e kit ruote opzionali lo rendono adatto a cucine professionali dove sono richieste soluzioni robuste, compatte e facilmente integrabili nella linea di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	56
Lunghezza (cm)	131
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	136
Temperatura °C	0 / 450