

SKU: 2977900

Ristosubito

Forno Pizza Elettrico ENG n. 3 piatti diametro 300 mm n. 3 motori per supporti piatti Modello PRG3E



Descrizione

Forno pizza elettrico ENG 3 piatti Ø30 cm - Modello PRG3E

Il forno pizza elettrico **ENG PRG3E** è un pizza grill professionale dotato di **3 piatti rotanti Ø30 cm**, ciascuno azionato da un proprio motore, ideale per bar, pub, pizzerie al taglio e locali fast food che desiderano cuocere o rigenerare rapidamente fino a **3 pizze** contemporaneamente.

La struttura compatta, la rotazione dei piatti e la potenza elettrica di circa **5.15 kW** garantiscono una **cottura uniforme** senza la necessità di girare manualmente le pizze, riducendo i tempi di lavoro e migliorando la costanza del risultato.

Caratteristiche tecniche principali

- **Piatti di cottura:** 3 piatti rotondi con diametro 300 mm, ideali per pizze Ø30 cm, focacce e snack.
- **Motori:** 3 motori indipendenti per i supporti piatti, per una rotazione costante di ogni piano.
- **Potenza:** potenza installata indicativa di circa **5.15 kW**, adeguata alla cottura e rigenerazione rapida di più pizze.
- **Struttura:** realizzata in **acciaio inox** per garantire igiene, resistenza e facilità di pulizia.
- **Illuminazione interna:** consente di controllare la cottura senza aprire lo sportello, mantenendo stabile la temperatura.
- **Dimensioni esterne:** circa **1085 x 475 x 510 mm** (LxPxH), compatte e adatte al banco o al retrobanco.
- **Peso:** peso indicativo intorno ai **52 kg**, facilmente posizionabile su banco rinforzato.
- **Alimentazione:** forno elettrico trifase
- **Controllo:** pannello comandi meccanico semplice e intuitivo, con regolazione delle resistenze e indicatori di funzionamento.

- **Utilizzo:** pensato per cottura e rigenerazione di pizze fresche, precotte o surgelate, tranci e altri prodotti simili.

Vantaggi del forno PRG3E

Grazie ai **piatti rotanti** e ai motori dedicati, il forno PRG3E assicura una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie della pizza, evitando bruciature localizzate e riducendo la necessità di interventi manuali durante la cottura.

Le dimensioni contenute, il peso gestibile e la configurazione a 3 piatti lo rendono ideale come **forno di servizio rapido** in locali con spazio ridotto, oppure come supporto a un forno principale in pizzeria per gestire ordini di pizza al piatto o prodotti snack.

Utilizzi consigliati

Il forno pizza elettrico ENG PRG3E è perfetto per **bar, pub, chioschi, pizzerie al taglio, birrerie e snack bar** che vogliono proporre pizza al piatto Ø30 cm, tranci, focacce e prodotti similari con tempi di cottura ridotti.

È particolarmente indicato per la **rigenerazione di pizze precotte o surgelate** durante aperitivi, buffet e servizi veloci, garantendo sempre una resa croccante e appetitosa anche con volumi di lavoro discontinui nel corso della giornata.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Prodotto professionale selezionato** per il settore Ho.Re.Ca., affidabile e conforme alle normative vigenti.
- **Soluzione compatta** che permette di aggiungere un servizio pizza anche in locali con spazi ridotti.
- **Supporto tecnico** per la scelta del forno e per la corretta installazione in base all'impianto elettrico disponibile.
- **Acquisto online semplice e sicuro**, con indicazione chiara di prezzo, caratteristiche tecniche e condizioni di consegna.

Acquista online il forno pizza ENG PRG3E

Su **RistoSubito.com** puoi acquistare il forno pizza elettrico ENG Modello PRG3E con 3 piatti Ø30 cm, consultando la scheda tecnica e verificando in anticipo lo spazio disponibile sul banco o retrobanco del tuo locale.

Aggiungi il prodotto al carrello, completa l'ordine in pochi passaggi e ricevi il forno pronto per l'utilizzo, così da iniziare subito a servire pizze e snack caldi con una cottura uniforme e costante per tutta la giornata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	51
Lunghezza (cm)	108.5
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	3
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	40