

SKU: 2977901

Ristosubito

Forno Pizza a Gas ENG n. 3 piatti diametro 300 mm n. 3 motori per supporti piatti Modello PRG3G



Descrizione

Forno pizza a gas ENG 3 piatti Ø30 cm - Modello PRG3G

Il forno pizza a gas **ENG PRG3G** è un pizza grill professionale compatto dotato di **3 piatti Ø30 cm** in acciaio, ciascuno azionato da un motore dedicato, ideale per bar, pub, pizzerie al taglio e locali fast food che desiderano cuocere o rigenerare rapidamente fino a **3 pizze Ø30 cm** contemporaneamente.

La cottura avviene con **alimentazione a gas** (metano o GPL a seconda della configurazione), mentre l'impianto elettrico ausiliario gestisce illuminazione interna e comandi, garantendo una cottura uniforme e controllata con consumi contenuti e grande semplicità d'uso.

Caratteristiche tecniche principali

- **Tipo di alimentazione:** forno a gas per pizza, predisposto per gas metano con possibilità di ugelli per GPL se previsto dal costruttore.
- **Capacità pizze:** 3 pizze Ø30 cm contemporaneamente su piatti rotanti.
- **Piatti di cottura:** 3 piatti tondi in acciaio diametro 300 mm, progettati per una rotazione regolare e una cottura omogenea.
- **Motori:** 3 motori indipendenti, uno per ciascun supporto piatto, per garantire rotazione continua e uniforme.
- **Struttura:** realizzata in **acciaio inox** con finitura professionale, resistente alla corrosione e facile da pulire.
- **Dimensioni esterne:** circa **1085 x 475 x 510 mm** (LxPxH), adatte al posizionamento su banco o retrobanco.
- **Camera di cottura:** piatti in acciaio, bruciatori a gas posizionati per una distribuzione uniforme del calore e vano ben isolato.

- **Potenza elettrica ausiliaria:** assorbimento elettrico ridotto (nell'ordine di poche decine di watt) per l'azionamento dei motori, dell'illuminazione interna e degli organi di controllo.
- **Controllo:** pannello comandi meccanico con manopole per la regolazione della fiamma, accensione piezoelettrica/elettrovalvola e indicatori luminosi.
- **Illuminazione interna:** luce in camera per monitorare la cottura senza aprire lo sportello, mantenendo stabile la temperatura.
- **Isolamento:** isolamento termico in lana di roccia o materiali equivalenti per limitare le dispersioni di calore verso l'esterno.
- **Sicurezze gas:** presenza di valvole di sicurezza e dispositivi di controllo fiamma secondo normativa (termostato, termocoppia, ecc.).
- **Collegamento gas:** attacco posteriore per linea gas, con pressione di esercizio e tipologia di gas indicati in scheda tecnica.
- **Collegamento elettrico:** alimentazione monofase 230 V per l'impianto ausiliario (motori, luci, comandi).
- **Peso:** peso complessivo tipico di un forno da banco in acciaio di queste dimensioni, idoneo al posizionamento su piano robusto. 52 Kg

Vantaggi del forno a gas PRG3G

La combinazione tra **bruciatori a gas** e **piatti rotanti** consente di ottenere una cottura uniforme con un'ottima risposta termica, mantenendo la temperatura costante anche durante i picchi di lavoro e riducendo gli interventi manuali durante la cottura.

L'ingombro contenuto, unito alla capacità di 3 pizze Ø30 cm, rende il modello PRG3G perfetto come **forno rapido di servizio** per aperitivi, snack e pizze in locali con spazio limitato, oppure come supporto a un forno tradizionale in pizzeria.

Utilizzi consigliati

Il forno pizza a gas ENG PRG3G è ideale per **bar, pub, chioschi, pizzerie al taglio, birrerie e snack bar** che vogliono proporre pizza al piatto Ø30 cm, tranci, focacce e prodotti simili con un'attrezzatura compatta ma professionale.

L'alimentazione a gas lo rende particolarmente adatto a chi desidera contenere i costi energetici rispetto a un forno esclusivamente elettrico, mantenendo comunque una gestione semplice grazie al piccolo assorbimento elettrico per motori e illuminazione.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Prodotto professionale a gas** selezionato per il settore Ho.Re.Ca., adatto a un uso quotidiano intenso.
- **Soluzione compatta e versatile** che permette di aggiungere il servizio pizza anche in locali con spazi ridotti.
- **Supporto tecnico** per la scelta della configurazione gas (metano/GPL) e per il corretto collegamento all'impianto esistente.
- **Acquisto online semplice e sicuro**, con indicazione chiara di caratteristiche tecniche, ingombri e condizioni di consegna.

Acquista online il forno pizza a gas ENG PRG3G

Su **RistoSubito.com** puoi acquistare il forno pizza a gas ENG Modello PRG3G con 3 piatti Ø30 cm, verificando in anticipo dimensioni, tipo di gas, collegamenti e 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'installazione, così da iniziare subito a servire pizze e snack caldi con una cottura uniforme e professionale sfruttando la praticità del gas.

Scheda Tecnica

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