

SKU: 2978844

Ristosubito

Forno a Gas per pizza PF 1 camera di cottura N. Pizze 4 (Ø cm 30) Modello HALO GAS 4



Descrizione

Forno a Gas per pizza PF 1 camera di cottura N. Pizze 4 (Ø cm 30) - Modello HALO GAS 4

Il forno a gas per pizza **HALO GAS 4** è un forno professionale con **1 camera di cottura** e capacità **4 pizze Ø30 cm**, progettato per cucinare ottimamente pizze e piatti di gastronomia nelle pizzerie e nei locali di ristorazione che cercano compattezza e prestazioni affidabili.

Appartiene alla gamma dei forni a gas per pizza costruiti in **acciaio inox** e **lamiera preverniciata** con **piano di cottura in mattoni refrattari** e **isolamento in lana di roccia evaporata**, studiati per garantire una distribuzione uniforme del calore e un buon contenimento delle dispersioni termiche.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno a gas per pizza.
- **Numero camere:** 1 camera.
- **Capacità pizze:** 4 pizze (Ø 30 cm).

- **Frontale:** frontale in **acciaio inox**.
- **Corpo:** corpo in **lamiera preverniciata**.
- **Piano di cottura:** **mattoni refrattari**.
- **Isolamento:** **lana di roccia evaporata**.
- **Illuminazione interna:** presente in camera di cottura.
- **Temperatura di lavoro:** 0 / 450 °C.
- **Alimentazione gas:** gas metano / GPL.
- **Dimensioni camera:** L 62 x P 62 x 15 h cm.
- **Dimensioni forno:** L 100 x P 106,2 x 56 h cm.
- **Lunghezza:** 100 cm.
- **Profondità:** 106 cm.
- **Altezza:** 56 cm.
- **Potenza:** 16,1 kW / 230 V.
- **Assorbimento:** 11.954 BTU.
- **Peso:** 112 kg.
- **Alimentazione (tabella):** a gas.
- **Pannello di controllo:** meccanico.

Descrizione funzionale

I forni a gas per pizza della linea a cui appartiene HALO GAS 4 sono costruiti in acciaio inox e lamiera preverniciata, con piano refrattario e isolamento in lana di roccia evaporata, specificamente progettati per cucinare in modo ottimale pizze e raffinati piatti di gastronomia, unendo resa di cottura e robustezza costruttiva.

Nel modello HALO GAS 4, la camera 62 x 62 x 15 cm, la temperatura di esercizio 0/450 °C, l'alimentazione gas metano/GPL e la potenza 16,1 kW consentono di lavorare con velocità e continuità, mentre l'illuminazione interna permette di controllare la cottura senza aprire lo sportello.

Utilizzi consigliati

Il forno a gas per pizza HALO GAS 4 è indicato per **pizzerie, ristoranti e locali di ristorazione professionale** che cercano un forno compatto a 1 camera per 4 pizze Ø30 cm, con alimentazione a gas e temperatura di esercizio fino a 450 °C.

Le dimensioni esterne (100 x 106,2 x 56 cm), il peso di 112 kg e la struttura inox/lamiera preverniciata lo rendono adatto a installazioni su supporti in ferro verniciato opzionali, ben integrabile in cucine e laboratori con spazi contenuti.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con tutte le informazioni su capacità pizze, dimensioni, potenza, assorbimento, alimentazione gas e temperatura di esercizio.
- **Descrizione chiara** della struttura costruttiva: frontale inox, lamiera preverniciata, mattoni refrattari, lana di roccia evaporata e illuminazione interna.
- **Prodotto dedicato alla pizza** nella categoria Forni Pizza, pensato per un uso professionale quotidiano a gas.
- **Acquisto online** con prezzo, opzione di supporto in ferro verniciato e contatto diretto via telefono o WhatsApp per informazioni sul modello HALO GAS 4.

Acquista online il forno HALO GAS 4

Visitando la pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare tutte le specifiche del forno a gas per pizza HALO GAS 4, verificare configurazioni e accessori disponibili e procedere all'ordine in modo semplice e sicuro.

Dopo l'acquisto, avrai a disposizione un forno professionale a **1 camera** per **4 pizze Ø30 cm**, alimentato a **gas metano/GPL**, con potenza **16,1 kW**, temperatura **0 / 450 °C**, piano refrattario e isolamento in lana di roccia, pronto per essere installato nel tuo locale.

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