

SKU: 2978846

Ristosubito

Forno a Gas per pizza PF 1 camera di cottura N. Pizze 9 (Ø cm 30) Modello HALO GAS 9



Descrizione

Forno a Gas per pizza PF 1 camera di cottura N. Pizze 9 (Ø cm 30) - Modello HALO GAS 9

Il forno a gas per pizza **HALO GAS 9** è un forno professionale con **1 camera di cottura** e capacità fino a **9 pizze Ø30 cm** per ciclo, ideale per pizzerie e locali di ristorazione che richiedono elevate prestazioni produttive in uno spazio contenuto.

Appartiene alla gamma di **forni a gas** realizzati in **acciaio inox** e **lamiera preverniciata**, dotati di **piano di cottura in mattoni refrattari** e **isolamento in lana di roccia evaporata**, progettati per distribuire il calore in modo uniforme e ridurre al minimo le dispersioni termiche durante la cottura di pizze e piatti di gastronomia.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno a gas per pizza.
- **Numero camere:** 1 camera.
- **Capacità pizze:** 9 pizze (Ø 30 cm).

- **Frontale:** frontale in acciaio inox.
- **Corpo:** corpo in lamiera preverniciata.
- **Piano di cottura:** mattoni refrattari.
- **Isolamento:** lana di roccia evaporata.
- **Resistenze:** resistenze corazzate.
- **Illuminazione interna:** presente in camera di cottura.
- **Temperatura di lavoro:** 0 / 450 °C.
- **Alimentazione gas:** gas metano / GPL.
- **Dimensioni camera:** L 92 x P 92 x 15 h cm.
- **Dimensioni forno:** L 130,5 x P 136,2 x 56 h cm.
- **Lunghezza:** 130,5 cm.
- **Profondità:** 136,2 cm.
- **Altezza:** 56 cm.
- **Potenza:** 27 kW / 230 V.
- **Assorbimento:** 21070 BTU.
- **Peso:** 164 kg.
- **Alimentazione (tabella):** a gas.
- **Pannello di controllo:** meccanico.
- **Numero pizze (tabella):** 9.
- **Numero camere (tabella):** 1 camera.
- **Normativa:** conforme Norma CE.

Descrizione funzionale

I forni a gas della linea HALO sono concepiti per l'uso professionale e sono costruiti in acciaio inox e lamiera preverniciata, con piano refrattario e isolamento in lana di roccia evaporata, così da garantire grande stabilità termica e una cottura uniforme di pizze e preparazioni di gastronomia.

Nel modello HALO GAS 9 la camera da 92 x 92 x 15 cm, la temperatura di esercizio fino a 450 °C, l'alimentazione a gas metano/GPL, la potenza di 27 kW e l'illuminazione interna consentono di lavorare con continuità, controllando visivamente la cottura senza aprire lo sportello e mantenendo costante la temperatura.

Utilizzi consigliati

Il forno a gas per pizza HALO GAS 9 è indicato per **pizzerie, ristoranti e locali di ristorazione professionale** che necessitano di un forno a 1 camera con capacità di **9 pizze Ø30 cm**, alimentazione a gas e temperatura di esercizio fino a 450 °C, adatto a produzioni di medio-alto volume.

Le dimensioni esterne (130,5 x 136,2 x 56 cm), il peso di 164 kg e la struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata lo rendono idoneo all'installazione su supporti in ferro verniciato dedicati, integrandosi facilmente in cucine professionali dove lo spazio deve essere organizzato con attenzione.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con tutte le informazioni su capacità, dimensioni, potenza, assorbimento, alimentazione gas e temperatura di esercizio.
- **Descrizione chiara** della struttura: frontale inox, lamiera preverniciata, piano refrattario,

isolamento in lana di roccia evaporata, resistenze corazzate e illuminazione interna.

- **Prodotto professionale** della categoria Forni Pizza, pensato per un utilizzo quotidiano con gas metano o GPL.
- **Acquisto online** con possibilità di aggiungere il supporto in ferro verniciato e di richiedere informazioni e preventivi dedicati sul modello HALO GAS 9.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	56
Lunghezza (cm)	130.5
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	136.2
Temperatura °C	0 / 450