

SKU: 2978852

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza PF Modello MAXINE 2/50 Vetro 2 camere di cottura con vetro N. Pizze 2 (Ø cm 45)



Descrizione

Forno Professionale PF Maxine 2/50 Vetro - 2 Camere con Design Trasparente

Il **forno PF Maxine 2/50 Vetro** è una soluzione elettrica professionale pensata per pizzerie, gastronomie e laboratori che necessitano di prestazioni elevate e visibilità durante la cottura. Con le sue **due camere separate dotate di vetro frontale**, è possibile cuocere due pizze Ø 45 cm in parallelo mantenendo controllo e qualità.

La struttura combina acciaio inox per il frontale e lamiera preverniciata per il corpo, garantendo robustezza e facilità di pulizia. I piani di cottura sono in **mattoni refrattari**, ideali per assicurare una base croccante e una distribuzione uniforme del calore.

L'isolamento in **lana di roccia evaporata** migliora l'efficienza termica, limitando le dispersioni. Le resistenze sono "corazzate" per offrire durabilità anche in uso intensivo, mentre il vetro frontale consente di monitorare la pizza durante la cottura senza aprire le porte, riducendo la perdita di calore.

Caratteristiche tecniche

- Numero camere: 2 (ognuna con vetro)
- Capacità: 2 pizze Ø 45 cm
- Piani di cottura: mattoni refrattari
- Isolamento: lana di roccia evaporata
- Resistenze corazzate
- Termostati: 3 termostati meccanici per il controllo indipendente
- Temperatura di lavoro: 50 – 500 °C
- Potenza totale: 7,5 kW
- Dimensioni camere interne: circa 62 × 50 × 12 cm (L × P × H)
- Dimensioni esterne forno: circa 91,5 × 69 × 52,7 cm (L × P × H)
- Alimentazione: 400 V trifase + neutro
- Peso: circa 73,6 kg

Vantaggi principali

- Doppia camera per aumentare la produttività
- Vetro frontale per una visione diretta della cottura
- Alta temperatura fino a 500 °C per risultati professionali
- Base refrattaria per una cottura ottimale e uniforme
- Isolamento di qualità per risparmio energetico
- Resistenze robuste per lunghe sessioni di utilizzo

Il **PF Maxine 2/50 Vetro** è l'ideale per chi vuole un forno potente, visibile e produttivo, perfetto per attività dove è fondamentale monitorare i tempi di cottura senza aprire le porte. Un prodotto che unisce solidità, prestazioni e design.

Ordina ora il Maxine 2/50 Vetro o **contattaci** per un preventivo personalizzato o per richiedere gli accessori compatibili.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	52.7
Lunghezza (cm)	91.5
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	1 + 1
Pannello di controllo	Meccanico

Attributo	Valore
Profondità (cm)	69
Temperatura °C	50 / 500