

SKU: 2978853

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF Modello Medea4 1 camera di cottura N. Pizze 4 (Ø cm 35)



Descrizione

Forno Professionale PF Medea 4 - Una Camera per 4 Pizze Ø 35 cm

Il **PF Medea 4** è un forno elettrico meccanico progettato per pizzerie, gastronomie e laboratori con necessità di cottura ad alta produttività, pur mantenendo un ingombro moderato. Con una sola camera, è in grado di cuocere fino a 4 pizze da 35 cm per ciclo, garantendo prestazioni elevate e qualità costante.

La struttura del forno è realizzata con un frontale in **acciaio inox** e un corpo in lamiera preverniciata, combinazione che assicura robustezza e resistenza all'usura quotidiana. La camera è dotata di un piano di cottura in **mattoni refrattari**, ideale per ottenere una distribuzione uniforme del calore e una base croccante.

L'isolamento termico è garantito da lana di roccia evaporata, che minimizza la dispersione di calore migliorando l'efficienza energetica. Le resistenze, ben 6 (tre sulla platea e tre sul cielo), sono del tipo "corazzato" per un'elevata durata anche sotto uso intensivo. La porta è doppia, con vetro estraibile per un facile monitoraggio della cottura, e al suo interno è presente un'illuminazione per controllare la pizza senza aprire lo sportello e disperdere calore.

Caratteristiche tecniche

- 1 camera di cottura
- Capacità: 4 pizze Ø 35 cm
- Temperatura operativa: 50 – 500 °C
- Potenza elettrica: 6 kW
- Resistenze corazzate (6 totali: cielo + base)
- Azionamenti indipendenti per resistenze
- Isolamento in lana di roccia
- Struttura: acciaio inox + lamiera verniciata
- Dimensioni camera: 72 × 72 × 14 cm
- Dimensioni esterne: 100 × 95,4 × 41,3 cm
- Peso: 87 kg

Vantaggi principali

- Ottima capacità con una sola camera
- Resistenze robuste e distribuite per cottura uniforme
- Alta temperatura massima per una vasta gamma di preparazioni
- Isolamento efficiente per contenere i consumi
- Porta con vetro e illuminazione interna per un monitoraggio continuo
- Design solido e duraturo, adatto ad uso professionale

Il **PF Medea 4** è la soluzione ideale per chi cerca un forno elettrico professionale capace di gestire un buon volume di pizze in modo efficiente e duraturo. Perfetto per pizzerie artigianali, locali da asporto o cucine professionali con spazio di lavoro compatto.

Ordina subito il Medea 4 o **contattaci** per un preventivo personalizzato, configurazioni speciali o accessori compatibili come pale, supporti e kit di ricambio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	41.3
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	4
Pannello di controllo	Meccanico

Attributo	Valore
Profondità (cm)	95.4
Temperatura °C	50 / 500