

SKU: 2978854

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 2 camera di cottura N. Pizze 4 + 4 (Ø cm 35) Modello Medea44



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza 2 camere 4+4 pizze Ø35 cm - Modello Medea44

Il forno elettrico meccanico per pizza modello **Medea44** è studiato per pizzerie, ristoranti e locali con alto volume di lavoro che desiderano una cottura rapida e uniforme fino a **4+4 pizze Ø35 cm** per infornata grazie alle sue **2 camere di cottura indipendenti**.

La struttura in **acciaio inox e lamiera preverniciata** garantisce robustezza e lunga durata, mentre il **piano di cottura in mattoni refrattari** assicura una distribuzione omogenea del calore per pizze sempre ben cotte, con bordo croccante e interno soffice.

Caratteristiche tecniche principali

- **Capacità:** 4+4 pizze Ø35 cm, ideale per pizzerie di medie dimensioni.
- **Camere di cottura:** 2 camere con altezza utile di circa 14 cm, adatte anche per teglie basse.
- **Tipo di controllo:** pannello di comando meccanico semplice e intuitivo per la regolazione

di cielo e platea.

- **Temperatura di esercizio:** fino a circa 400-500 °C a seconda della configurazione, per cotture veloci in pochi minuti.
- **Materiali:** camera interamente rivestita in refrattario, isolamento in lana di roccia ad alta densità per ridurre le dispersioni termiche.
- **Potenza:** 12 KW
- **Alimentazione:** elettrica trifase (versioni monofase disponibili su richiesta, se previste dal produttore).

Vantaggi per pizzerie e ristoranti

Questo forno pizza elettrico meccanico è la soluzione ideale per chi cerca **affidabilità, costanza di temperatura e semplicità d'uso**: la gestione separata delle due camere permette di ottimizzare i consumi accendendo solo la zona necessaria nelle ore più tranquille.

Grazie al **piano refrattario** e alla regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea, è possibile personalizzare la cottura in base allo stile della pizzeria, ottenendo risultati eccellenti sia con pizza tonda tradizionale sia con pizza in teglia a bassa idratazione.

Perché scegliere il modello Medea44 su RistoSubito

- **Forno professionale selezionato per uso intensivo**, con materiali e componentistica adatti al lavoro quotidiano in pizzeria.
- **Cottura uniforme** su tutta la superficie della camera grazie al refrattario e alla distribuzione equilibrata delle resistenze.
- **Controllo meccanico robusto**, meno soggetto a guasti elettronici e facile da utilizzare anche da personale non specializzato.
- **Ottimizzazione dei consumi** grazie alle due camere indipendenti e all'isolamento termico di qualità.

Utilizzi consigliati

Il forno elettrico meccanico per pizza 4+4 pizze Ø35 cm è indicato per **pizzerie al taglio, pizzerie da asporto, ristoranti, pub e gastronomie** che desiderano un forno compatto ma performante, capace di sostenere i picchi di lavoro durante i servizi serali e nel weekend.

Le dimensioni contenute rispetto alla capacità produttiva lo rendono adatto anche a locali con spazi ridotti, mantenendo comunque una gestione pratica delle infornate e dei tempi di rotazione delle pizze.

Acquista il forno pizza Medea44 online

Su **RistoSubito.com** puoi acquistare il forno elettrico meccanico per pizza modello Medea44 in pochi passaggi, con la sicurezza di un partner specializzato nelle **attrezzature per pizzeria e ristorazione professionale**.

Consulta la scheda tecnica completa, verifica dimensioni, potenza e alimentazione più adatte al tuo locale e approfitta delle condizioni dedicate ai professionisti del settore Ho.Re.Ca. per ricevere il forno direttamente in pizzeria pronto per l'installazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	4 + 4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	95.4
Temperatura °C	50 / 500