

SKU: 2978855

Ristosubito

Forno Pizza Elettrico meccanico PF 1 camera di cottura N. Pizze 6 (Ø cm 35) Modello Medea6



Descrizione

Forno Professionale PF Medea 6 - Una Camera per 6 Pizze Ø 35 cm

Il **PF Medea 6** è un forno elettrico meccanico pensato per pizzerie, gastronomie e laboratori con necessità di alta produttività. Con la sua camera singola, consente di cuocere fino a **6 pizze Ø 35 cm** per ciclo, offrendo un eccellente equilibrio tra capacità, prestazioni e affidabilità.

La struttura è solida: il frontale in acciaio inox e il corpo in lamiera preverniciata garantiscono resistenza e facilità di pulizia. Il piano di cottura in **mattoni refrattari** assicura una distribuzione uniforme del calore e una base croccante per ogni pizza.

Il forno integra **sei resistenze corazzate** (tre nel cielo e tre nella platea), per una potenza complessiva adeguata anche a produzioni intense. La temperatura di lavoro varia da 50 a 500 °C, offrendo la flessibilità necessaria per diversi tipi di preparazioni professionali. L'isolamento termico è curato per ridurre dispersioni e mantenere efficienza energetica. La porta è dotata di vetro estraibile e l'illuminazione interna permette di controllare la cottura senza dover aprire lo sportello.

Caratteristiche tecniche

- 1 camera di cottura
- Capacità: 6 pizze Ø 35 cm

- Piano di cottura in mattone refrattario
- Resistenze corazzate (cielo + platea)
- Temperatura di lavoro: 50 - 500 °C
- Struttura: acciaio inox (frontale) + lamiera preverniciata
- Isolamento termico professionale
- Porta con vetro estraibile + vetro-porta doppio
- Illuminazione interna
- Dimensioni camera: 72 × 108 × 14 cm (L × P × H)
- Dimensioni esterne: 100 × 131,4 × 41,3 cm (L × P × H)
- Alimentazione: elettrica (trifase 400 V + neutro) / 9 kW circa
- Peso: ~ 122 kg

Vantaggi principali

- Alta capacità: fino a 6 pizze per ciclo
- Piano refrattario per una cottura uniforme e base croccante
- Potenza e resistenze robuste per uso professionale intensivo
- Temperatura ampia per diverse preparazioni
- Porta con vetro e illuminazione interna per controllo visivo costante
- Struttura solida e durevole, facile da mantenere

Il **PF Medea 6** è ideale per attività con volumi di produzione elevati, che necessitano di un forno affidabile, capiente e performante. Perfetto per pizzerie, gastronomie, laboratori e locali con flusso costante di ordini.

Ordina subito il tuo Medea 6 oppure **contattaci** per un preventivo personalizzato, configurazioni su misura e accessori complementari come pale, supporti o ricambi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	41.3
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	131.4

Attributo	Valore
Temperatura °C	50 / 500