

SKU: 2978856

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 2 camera di cottura N. Pizze 6 + 6 (Ø cm 35) Modello Medea66



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 2 camera di cottura N. Pizze 6 + 6 (Ø cm 35) - Modello Medea66

Il forno elettrico meccanico per pizza **Medea66** è un forno professionale a **2 camere di cottura** con capacità **6 + 6 pizze Ø35 cm**, progettato per garantire elevate performance di cottura nelle pizzerie e nei locali di ristorazione che necessitano di produttività e affidabilità continuativa.

Come indicato nella scheda RistoSubito, il forno è costruito in **acciaio inox** e **lamiera preverniciata**, con **piano di cottura in mattoni refrattari** e **isolamento in lana di roccia evaporata**, per una distribuzione uniforme del calore e un ottimo contenimento delle dispersioni termiche.

Caratteristiche tecniche principali

- **Marca:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno per pizza elettrico, meccanico, con 2 camere di cottura.
- **Numero camere:** N. 2 camera.

- **Capacità pizze:** N. 6 + 6 pizze Ø 35 cm.
- **Struttura:** frontale in **acciaio inox**, corpo in **lamiera preverniciata**.
- **Piano di cottura:** piano in **mattoni refrattari**.
- **Isolamento:** **isolamento in lana di roccia evaporata**.
- **Resistenze:** **resistenze corazzate** nel cielo e nella platea.
- **Interruttori:** **interruttori per singole resistenze** per la gestione separata dei gruppi di riscaldamento.
- **Illuminazione interna:** presente in camera di cottura per il controllo visivo del prodotto.
- **Maniglia:** **maniglia laterale** per una presa ergonomica dello sportello.
- **Sportelli:** **doppio sportello in ferro verniciato** con **vetro estraibile**.
- **Pannello di controllo:** **meccanico**.
- **Alimentazione (dati scheda):** **Volt 400 trifase + neutro** (a richiesta voltaggi speciali).
- **Alimentazione (tabella):** Elettrica.
- **Temperatura di lavoro:** **50 / 500 °C**.
- **Dimensioni camera:** **L 72 x P 108 x 14 h cm**.
- **Dimensioni forno esterne:** **L 100 x P 131,4 x 74,5 h cm**.
- **Lunghezza (tabella):** 100 cm.
- **Profondità (tabella):** 131,4 cm.
- **Altezza (tabella):** 74,5 cm.
- **Potenza per camera:** **9 kW per camera / 230-400 V**.
- **Potenza resistenza cielo:** **W 1500 x 6**.
- **Potenza resistenza platea:** **W 1500 x 6**.
- **Peso:** **Kg 201**.
- **Normativa:** **Norma CE**.

Vantaggi costruttivi e di utilizzo

La presenza di **resistenze corazzate** separate per cielo e platea con interruttori dedicati consente di adattare la potenza alle diverse fasi di lavoro, mentre l'**isolamento in lana di roccia evaporata** e il piano in mattoni refrattari favoriscono una cottura uniforme e un notevole risparmio energetico.

I **doppi sportelli in ferro verniciato con vetro estraibile** e l'**illuminazione interna** permettono di controllare agevolmente la cottura delle pizze Ø35 cm senza aprire le camere, mantenendo stabile la temperatura di esercizio fino a 500 °C.

Utilizzi consigliati

In base alle specifiche riportate da RistoSubito, il Medea66 è indicato per **pizzerie, ristoranti e attività di ristorazione professionale** che richiedono un forno a 2 camere con capacità 6+6 pizze Ø35 cm, alimentazione trifase 400 V e conformità alla **Norma CE**.

Le dimensioni della camera (72 x 108 x 14 cm) e del forno (100 x 131,4 x 74,5 cm) lo rendono adatto all'installazione su supporti dedicati o basi in ferro verniciato, come accessori proposti nella stessa pagina prodotto.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica ufficiale** completa di tutte le voci: marca, temperatura, alimentazione, numero camere, numero pizze, dimensioni, potenza e peso.
- **Prodotto conforme Norma CE**, pensato per l'uso in contesti professionali di ristorazione.

- **Descrizione dettagliata** su struttura, resistenze, isolamento, comandi e accessori direttamente sulla pagina Medea66.
- **Acquisto online** con possibilità di contatto telefonico o WhatsApp per richieste specifiche sul prodotto (SKU 2978856).

Acquista online il forno Medea66

Accedendo a **RistoSubito.com** alla pagina del forno elettrico meccanico per pizza Medea66, puoi consultare nel dettaglio la scheda tecnica, verificare tutte le specifiche sopra elencate e procedere all'ordine in modo rapido e sicuro.

Una volta completato l'acquisto, il forno Medea66 arriverà pronto per l'installazione, con **2 camere, 6+6 pizze Ø35 cm**, potenza **9 kW per camera**, **peso 201 kg** e tutte le garanzie previste dalla **Norma CE** per l'attrezzatura professionale da pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	131.4
Temperatura °C	50 / 500