

SKU: 2978857

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF Modello Medea6L 1 camera di cottura N. Pizze 6 (Ø cm 35)



Descrizione

Forno Professionale PF Medea6L - Una Camera per 6 Pizze Ø 35 cm

Il **PF Medea6L** è un forno elettrico meccanico concepito per pizzerie, gastronomie e attività professionali che richiedono un forno robusto e capiente, ma compatto. Con la sua camera singola, è in grado di cuocere fino a **6 pizze del diametro di 35 cm** in un singolo ciclo di cottura.

La struttura del forno è realizzata con materiali professionali: la camera e il frontale robusti, progettati per durare in contesti ad alto utilizzo. Il piano di cottura è in **mattoni refrattari**, per garantire un calore uniforme e una cottura croccante e controllata. L'isolamento termico interno contribuisce a ridurre le dispersioni, assicurando stabilità nella temperatura anche in uso intensivo.

L'intervallo di temperatura è ampio e adatto a molteplici esigenze: il forno può lavorare in un range adeguato per pizze, focacce o altri prodotti da forno, garantendo grande versatilità operativa. Il controllo meccanico è studiato per un uso semplice e affidabile, ideale in cucina professionale o nell'ambiente di lavoro di una pizzeria.

Caratteristiche tecniche

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

- Piano di cottura in mattoni refrattari
- Struttura professionale, stabile e resistente
- Isolamento termico per efficienza energetica
- Temperatura di lavoro adatta a cotture professionali
- Controlli meccanici intuitivi e affidabili
- Dimensioni compatte rispetto alla capacità
- Potenza 9 kw

Vantaggi principali

- Capacità elevata per forno a camera singola
- Cottura uniforme e base croccante grazie al piano refrattario
- Robustezza e durabilità per uso intensivo
- Versatilità: adatto a pizze, focacce e preparazioni miste
- Facilità d'uso e controllo semplice (pannello meccanico)
- Buon equilibrio fra capacità, ingombro e consumo

Il **PF Medea6L** è la soluzione ideale per chi ricerca un forno professionale affidabile, capace e versatile, perfetto per pizzerie, gastronomie o attività con buona rotazione di pizze. Un mix di potenza, performance e praticità in un'unica camera.

Acquista ora il tuo Medea6L oppure **contattaci** per un preventivo personalizzato, configurazioni speciali o accessori compatibili come pale e supporti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	41.3
Lunghezza (cm)	136
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	95.4
Temperatura °C	50 / 500