

SKU: 2978858

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 6 + 6 (Ø cm 35) Modello Medea66L



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 6 + 6 (Ø cm 35) - Modello Medea66L

Il forno elettrico meccanico per pizza **Medea66L** è un forno professionale a **2 camere di cottura** con capacità **6 + 6 pizze Ø35 cm**, progettato per garantire prestazioni elevate nelle pizzerie e nei locali di ristorazione che richiedono affidabilità e produttività continua.

È costruito in **acciaio inox** e **lamiera preverniciata**, con **piano di cottura in mattoni refrattari** e un accurato **isolamento in lana di roccia evaporata**, così da assicurare una distribuzione uniforme del calore, ridurre le dispersioni termiche e migliorare l'efficienza energetica del forno.

Specifiche tecniche

- **Marca:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno elettrico meccanico per pizza.
- **Numero camere:** N. 2 camere.
- **Capacità pizze:** N. **6 + 6 pizze Ø 35 cm**.

- **Struttura:** frontale in **acciaio inox**, corpo in **lamiera preverniciata**.
- **Piano di cottura:** **mattoni refrattari**.
- **Isolamento:** **isolamento in lana di roccia evaporata**.
- **Resistenze:** **resistenze corazzate**.
- **Maniglia:** **maniglia laterale**.
- **Interruttori:** **interruttori per singole resistenze**.
- **Sportelli:** **doppio sportello in ferro verniciato con vetro estraibile**.
- **Illuminazione interna:** presente in camera di cottura.
- **Alimentazione (scheda):** **Volt 400 trifase + neutro** (a richiesta voltaggi speciali).
- **Temperatura di lavoro:** **50 / 500 °C**.
- **Dimensioni camera:** **L 108 x P 72 x 14 h cm**.
- **Dimensioni forno:** **L 136 x P 95,4 x 74,5 h cm**.
- **Lunghezza (tabella):** 136 cm.
- **Profondità (tabella):** 95,4 cm.
- **Altezza (tabella):** 74,5 cm.
- **Potenza:** **18 kW / 230-400 V**.
- **Potenza resistenza cielo:** **W 1500 x 6**.
- **Potenza resistenza platea:** **W 1500 x 6**.
- **Peso:** **210 kg**.
- **Normativa:** conforme a **Norma CE**.
- **Alimentazione (tabella):** elettrica.
- **Pannello di controllo:** **meccanico**.

Descrizione funzionale

Il forno Medea66L appartiene alla gamma di **forni elettrici meccanici per pizza** con cappetta superiore, nei quali sono impiegate **tre resistenze corazzate nella platea e tre nel cielo** per ogni camera, con vetro porta estraibile su tutti i modelli e piano di cottura in mattoni refrattari, così da combinare robustezza costruttiva e qualità di cottura.

La presenza di **interruttori per singole resistenze**, dell'**illuminazione interna** e del **pannello di controllo meccanico** rende la gestione del forno semplice e intuitiva, permettendo all'operatore di adattare rapidamente la potenza e la temperatura alle diverse esigenze di servizio, con campo di lavoro da 50 a 500 °C.

Utilizzi consigliati

In base alla scheda tecnica, il forno elettrico meccanico per pizza Medea66L è particolarmente indicato per **pizzerie, ristoranti e laboratori di ristorazione** che necessitano di un forno a 2 camere con capacità 6 + 6 pizze Ø35 cm, alimentazione trifase 400 V e potenza 18 kW, in grado di sostenere ritmi di lavoro intensi.

Le dimensioni interne della camera (108 x 72 x 14 cm) e quelle esterne del forno (136 x 95,4 x 74,5 cm), unite al peso di 210 kg e alla conformità alla **Norma CE**, lo rendono una soluzione solida e professionale, installabile su supporti e cappe opzionali selezionabili direttamente dalla pagina prodotto.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica ufficiale completa** con tutte le informazioni su potenza, dimensioni,

peso, numero pizze, numero camere, alimentazione e temperatura.

- **Descrizione dettagliata** di struttura, isolamento, resistenze, sportelli, vetro estraibile e illuminazione interna, utile per valutare l'inserimento nel proprio locale.
- **Prodotto dedicato alla pizza**, inserito nella categoria Forni Pizza, pensato per un utilizzo professionale quotidiano.
- **Acquisto online** con possibilità di aggiungere accessori come supporto in ferro verniciato e cappa inox direttamente dalla stessa pagina.

Acquista online il forno Medea66L

Visitando la pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare tutte le informazioni sul forno elettrico meccanico per pizza Medea66L, verificare prezzo, opzioni di accessori e modalità di pagamento e spedizione.

Una volta completato l'ordine, riceverai un forno professionale a **2 camere** con **6 + 6 pizze Ø35 cm** di capacità, potenza **18 kW**, alimentazione **400 V trifase + neutro**, temperatura **50 / 500 °C** e struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata, pronto per essere installato e utilizzato nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	136
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	95.4
Temperatura °C	50 / 500