

SKU: 2978861

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 9 + 9 (Ø cm 35) Modello Medea99



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 9 + 9 (Ø cm 35) - Modello Medea99

Il forno elettrico meccanico per pizza **Medea99** è un forno professionale a **2 camere di cottura** con capacità totale **9 + 9 pizze Ø35 cm**, pensato per pizzerie e locali di ristorazione che richiedono alta produttività e affidabilità continua.

La struttura è costruita in **acciaio inox** e **lamiera preverniciata**, con **piano di cottura in mattoni refrattari**, **isolamento in lana di roccia evaporata** e design curato con cappetta superiore, soluzione tipica della linea di forni pizza proposta da Ristosubito.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno elettrico meccanico per pizza.
- **Numero camere:** 2 camere.
- **Capacità pizze:** 9 + 9 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 (tre nella platea e tre nel cielo per camera).
- **Maniglia:** maniglia laterale.
- **Interruttori:** interruttori per singole resistenze.
- **Sportelli:** doppio sportello in ferro verniciato con vetro estraibile.
- **Illuminazione interna:** luce in camera di cottura.
- **Alimentazione (scheda):** Volt 400 trifase + neutro (a richiesta voltaggi speciali).
- **Alimentazione (tabella):** elettrica.
- **Temperatura di lavoro:** 50 / 500 °C.
- **Dimensioni camera:** L 108 x P 108 x 14 h cm.
- **Dimensioni forno:** L 136 x P 131,4 x 74,5 h cm.
- **Lunghezza:** 136 cm.
- **Profondità:** 131,4 cm.
- **Altezza:** 74,5 cm.
- **Potenza totale:** 26,4 kW / 230-400 V.
- **Potenza resistenza cielo:** 2200 W x 6.
- **Potenza resistenza platea:** 2200 W x 6.
- **Peso:** 290 kg.
- **Pannello di controllo:** meccanico.
- **Normativa:** conforme Norma CE.

Descrizione funzionale

I forni pizza della linea Medea sono descritti come forni elettrici costruiti in acciaio inox e lamiera preverniciata, nei quali sono impiegate tre resistenze corazzate nella platea e tre nel cielo, con vetro-porta estraibile su tutti i modelli e cappetta superiore che caratterizza il design.

Nel modello Medea99, il **piano in mattoni refrattari**, l'**isolamento in lana di roccia evaporata**, le **resistenze corazzate** con interruttori dedicati e l'**illuminazione interna** consentono una gestione precisa della cottura, sfruttando il campo di temperatura 50/500 °C per pizza, focacce e altri prodotti da forno.

Utilizzi consigliati

Il forno elettrico meccanico per pizza Medea99 è indicato per **pizzerie, ristoranti e laboratori di ristorazione** che necessitano di un forno a 2 camere con capacità 9 + 9 pizze Ø35 cm, alimentazione trifase 400 V e potenza 26,4 kW, adatto a ritmi di lavoro intensi e continuativi.

Le dimensioni interne delle camere (108 x 108 x 14 cm) e le dimensioni esterne del forno (136 x 131,4 x 74,5 cm), insieme al peso di 290 kg e alla conformità alla Norma CE, lo rendono una soluzione robusta e professionale, installabile su supporti e cappe inox opzionali selezionabili direttamente dalla pagina prodotto.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con tutte le informazioni su capacità, potenza, dimensioni, peso, alimentazione, temperatura e numero di camere.
- **Descrizione dettagliata** di struttura, isolamento, resistenze, sportelli con vetro estraibile, maniglia laterale e illuminazione interna.
- **Prodotto dedicato alla pizza**, inserito nella categoria Forni Pizza, progettato per un

utilizzo professionale quotidiano.

- **Acquisto online** con possibilità di aggiungere accessori come supporto in ferro verniciato e cappa inox, oltre a contatti diretti per informazioni e preventivi.

Acquista online il forno Medea99

Visitando la pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare tutte le specifiche del forno elettrico meccanico per pizza Medea99, verificare prezzo, accessori disponibili e condizioni di pagamento e spedizione.

Una volta completato l'ordine, riceverai un forno professionale a **2 camere** con **9 + 9 pizze Ø35 cm** di capacità, potenza **26,4 kW**, temperatura **50 / 500 °C**, piano refrattario e isolamento in lana di roccia, 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	9 + 9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	131.4
Temperatura °C	50 / 500