

SKU: 2978863

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 4 + 4 (Ø cm 40) o N.2 +2 Teglie 60X40 Modello MIZAR 44 GLASS



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 2 camere 4+4 pizze Ø40 cm o 2+2 teglie 60x40 - Modello Mizar 44 Glass

Il forno elettrico meccanico per pizza **Mizar 44 Glass** è un forno professionale a **2 camere di cottura**, pensato per pizzerie, ristoranti, pub e gastronomie che necessitano di una produzione elevata con la massima flessibilità: ogni camera può ospitare **4 pizze Ø40 cm** oppure **1 teglia 60x40**, per un totale di **4+4 pizze** o **2+2 teglie** per infornata.

La linea Mizar si distingue per la **porta a vetro** con ampia superficie vetrata e **illuminazione interna**, che consente di controllare la cottura in tempo reale senza aprire il forno, mantenendo stabile la temperatura e riducendo i consumi energetici anche durante i picchi di lavoro.

Caratteristiche tecniche principali

- **Numero di camere:** 2 camere di cottura sovrapposte, indipendenti.
- **Capacità:** 4+4 pizze Ø40 cm oppure 2+2 teglie 60x40 per ciclo.
- **Dimensioni camera:** circa **82 x 84 x 17,5 cm** (LxPxH) per ciascuna camera, ideali per

pizze grandi e teglie 60x40.

- **Dimensioni esterne:** circa **110 x 107,4 x 74,5 cm** (LxPxH), compatte in rapporto alla capacità produttiva complessiva.
- **Peso netto:** circa **160-170 kg**, in funzione della configurazione; struttura robusta per uso intensivo.
- **Struttura:** frontale in acciaio inox e corpo in lamiera preverniciata, robusta e facilmente sanificabile.
- **Piano di cottura:** platea in **pietra refrattaria** per un fondo pizza asciutto, croccante e ben cotto.
- **Porta a vetro:** vetro temperato ad ampia superficie, con maniglia ergonomica e guarnizioni ad alta resistenza.
- **Isolamento:** lana di roccia ad alta densità per ridurre le dispersioni termiche e migliorare l'efficienza energetica.
- **Comandi:** pannello meccanico con regolazione separata di cielo e platea, termostati e spie di funzionamento.
- **Temperatura d'esercizio:** intervallo tipico 50-450 °C, ideale per pizza classica, in teglia e altri prodotti da forno.
- **Potenza:** 13,8 kw
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase, con eventuali configurazioni specifiche indicate in scheda tecnica.

Vantaggi del forno Mizar 44 Glass

Mizar 44 Glass offre un **ottimo compromesso tra produttività e ingombro**: grazie alle due camere indipendenti è possibile gestire contemporaneamente pizze su pala, pizza in teglia e altre preparazioni da forno, ottimizzando i tempi di servizio.

La presenza della **porta vetrata** e dell'illuminazione interna riduce le aperture inutili, migliora la costanza di temperatura e consente al personale di controllare visivamente la cottura, rendendo il forno adatto anche a laboratori a vista e locali con cucina "show cooking".

Utilizzi consigliati

Questo forno elettrico è ideale per **pizzerie tradizionali, pizzerie al taglio, ristoranti, pub, bistrot e gastronomie** che vogliono offrire pizza al piatto Ø40 cm, pizza in teglia 60x40, focacce e prodotti da forno salati con la stessa attrezzatura.

La configurazione a 2 camere lo rende perfetto sia come forno principale in locali di medie dimensioni, sia come forno di supporto in attività con grandi volumi, dove è utile separare diverse tipologie di cottura (classico, teglia, senza glutine, surgelati rigenerati).

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Prodotto professionale selezionato** per l'uso intensivo nel settore Ho.Re.Ca., con componenti di qualità.
- **Elevata versatilità** grazie alla doppia compatibilità pizze Ø40 cm / teglie 60x40 e alle due camere indipendenti.
- **Consulenza tecnica dedicata** per valutare dimensioni, assorbimento elettrico e configurazione più adatta al tuo locale.
- **Acquisto online semplice e sicuro**, con accesso immediato a scheda tecnica, prezzo e condizioni di consegna.

Acquista online il forno Mizar 44 Glass

Su **RistoSubito.com** puoi acquistare il forno elettrico meccanico per pizza Mizar 44 Glass, verificando in anticipo ingombri, capacità e caratteristiche tecniche per inserirlo al meglio nella tua pizzeria o cucina professionale.

Aggiungi il prodotto al carrello, completa l'ordine in pochi passaggi e ricevi il forno pronto per l'installazione, così da iniziare subito a sfornare pizze e teglie con una cottura uniforme, rapida e di qualità professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	110
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	4 + 4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	107.4
Temperatura °C	50 / 500