

SKU: 2978864

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF Modello MIZAR 6 GLASS 1 camera di cottura N. Pizze 6 (Ø cm 35) o N.3 Teglie in verticale 60X40



Descrizione

Forno Professionale PF Mizar 6 Glass - Una Camera ad Alta Capacità

Il **PF Mizar 6 Glass** è un forno elettrico professionale progettato per pizzerie, gastronomie e laboratori che necessitano di una soluzione compatta ma estremamente capiente. La sua unica camera di grandi dimensioni permette di cuocere fino a **6 pizze da 35 cm** oppure di alloggiare **3 teglie 60x40 cm in verticale**, rendendolo ideale anche per focacce e prodotti da forno.

La porta con **ampio vetro temperato** offre massima visibilità durante la cottura, consentendo di monitorare l'interno senza aprire lo sportello e senza dispersioni di calore. La costruzione in **acciaio inox** garantisce robustezza, durata e semplicità di pulizia, anche in utilizzo intensivo quotidiano.

Il forno raggiunge una temperatura compresa tra **50 e 500 °C**, permettendo una grande versatilità d'uso: pizza tradizionale, pizza in teglia, gastronomia e panificazione. L'alimentazione trifase e la potenza elevata assicurano un riscaldamento rapido e una cottura omogenea su tutta la superficie.

Caratteristiche tecniche

- 1 camera di cottura professionale

- Capacità: 6 pizze da 35 cm o 3 teglie 60x40 cm in verticale
- Temperatura regolabile: 50 – 500 °C
- Dimensioni camera: 82 × 108 × 17,5 cm (L × P × H)
- Dimensioni esterne: 110 × 131,4 × 41,3 cm (L × P × H)
- Porta con vetro temperato per visibilità interna
- Struttura in acciaio inox
- Resistenze di alta qualità per cottura uniforme
- Illuminazione interna camera
- Alimentazione trifase
- Potenza 10,2 kw

Vantaggi principali

- Grande capacità in un forno compatto
- Porta in vetro per controllo visivo senza dispersione di calore
- Perfetto per pizze e teglie, massima versatilità
- Cottura costante grazie a potenza elevata e camera ben isolata
- Struttura professionale resistente all'uso continuativo

Il **PF Mizar 6 Glass** è la soluzione ideale per le attività che richiedono un forno performante, affidabile e versatile, capace di garantire qualità costante anche durante i picchi di lavoro.

Acquistalo ora oppure **contattaci** per ricevere un preventivo personalizzato o consulenza sulla configurazione ideale per il tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	41.3
Lunghezza (cm)	110
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	131.4
Temperatura °C	50 / 500