

SKU: 2978865

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 6+6 (Ø cm 35) o N.3+3 Teglie in verticale 60X40 Modello MIZAR 66 GLASS



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 6+6 (Ø cm 35) o N.3+3 teglie in verticale 60x40 - Modello MIZAR 66 GLASS

Il forno elettrico meccanico per pizza **MIZAR 66 GLASS** è un forno professionale a **2 camere di cottura** progettato per la cottura di **6+6 pizze Ø35 cm** oppure di **3+3 teglie 60x40 cm in verticale**, offrendo la massima flessibilità tra pizza e pane all'interno di pizzerie, panetterie e locali di ristorazione.

Fa parte della linea Mizar Glass, caratterizzata da forni elettrici multiuso adatti sia alla pizza che al pane, con una struttura pensata per ospitare da due fino a dieci teglie 40x60 cm; in questa versione la presenza della **porta con vetro di ampie dimensioni** garantisce **massima visibilità interna** durante la cottura.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Linea:** forni elettrici meccanici per pizza - Mizar Glass.

- **Numero camere:** 2 camere.
- **Capacità pizza:** N. 6+6 pizze Ø 35 cm.
- **Capacità teglie:** N. 3+3 teglie 60x40 cm in verticale.
- **Struttura:** struttura in acciaio inox.
- **Porta:** porta con **vetro di ampie dimensioni** per una visibilità interna ottimale.
- **Alimentazione:** trifase.
- **Alimentazione elettrica:** 230/400 V.
- **Termoregolazione:** **termostato** per la gestione della temperatura.
- **Illuminazione interna:** presente in camera di cottura.
- **Temperatura di lavoro:** 50 / 500 °C.
- **Dimensioni camera:** L 82 x P 108 x 17,5 h cm.
- **Dimensioni forno:** L 110 x P 131,4 x 74,5 h cm.
- **Lunghezza (tabella):** 110 cm.
- **Profondità (tabella):** 131,4 cm.
- **Altezza (tabella):** 74,5 cm.
- **Potenza:** 20,4 kW.
- **Alimentazione (tabella):** elettrica.
- **Numero pizze (tabella):** 6 + 6.
- **Pannello di controllo:** meccanico.
- **Normativa:** conforme a **Norma CE**.

Descrizione funzionale

La linea Mizar Glass è descritta come il massimo della flessibilità della proposta Ottimade: questi forni, grazie alla camera dimensionata per teglie 40x60 e alla possibilità di inserire teglie in verticale, permettono di lavorare sia sulla pizza tonda Ø35 cm sia su pane e prodotti da forno, risultando una soluzione di alto profilo per chi cerca un forno multiuso.

Nel modello MIZAR 66 GLASS, la **porta con vetro di grandi dimensioni** e l'**illuminazione interna** consentono di controllare in ogni momento lo stato di cottura senza aprire la camera, mentre la struttura in acciaio inox, l'alimentazione trifase, la potenza di 20,4 kW e la temperatura fino a 500 °C garantiscono prestazioni elevate in contesti professionali.

Utilizzi consigliati

In base alle specifiche presenti in scheda, il forno elettrico meccanico per pizza MIZAR 66 GLASS è indicato per **pizzerie, panetterie e attività di ristorazione professionale** che necessitano di un forno a 2 camere capace di gestire contemporaneamente **6+6 pizze Ø35 cm** oppure **3+3 teglie 60x40 cm**, con temperature fino a 500 °C.

Le dimensioni della camera (82 x 108 x 17,5 cm) e del forno (110 x 131,4 x 74,5 cm), unite alla struttura in acciaio inox e alla gestione meccanica della temperatura, lo rendono adatto a un utilizzo intensivo, anche in combinazione con accessori opzionali come supporti e cappe presenti nel catalogo RistoSubito.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con dati su capacità pizze/teglie, dimensioni, potenza, alimentazione, temperatura e numero camere.
- **Prodotto multiuso** della linea Mizar Glass, pensato per pizza e pane con porta a vetro ad alta visibilità.

- **Informazioni chiare** su struttura in acciaio inox, alimentazione trifase, pannello meccanico e conformità alla Norma CE.
- **Acquisto online** con prezzo, opzioni di accessori e contatti diretti per richieste sul modello MIZAR 66 GLASS (SKU 2978865).

Acquista online il forno MIZAR 66 GLASS

Visitando la pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare tutti i dettagli tecnici del forno elettrico meccanico per pizza MIZAR 66 GLASS, verificare configurazioni e accessori disponibili e procedere all'ordine in modo rapido e sicuro.

Una volta completato l'acquisto, avrai a disposizione un forno a **2 camere** in grado di cuocere **6+6 pizze Ø35 cm** o **3+3 teglie 60x40**, con potenza **20,4 kW**, alimentazione **230/400 V**, temperatura fino a **500 °C** e porta in vetro per una gestione professionale e versatile della produzione nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	110
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	131.4
Temperatura °C	50 / 500