

SKU: 2978871

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 1 camera di cottura N. Pizze 9 (Ø cm 35) o N.5 Teglie 60X40 Modello MIZAR 9 GLASS



Descrizione

Forno Professionale PF Mizar 9 Glass - Elevata Capacità e Flessibilità

Il forno PF Mizar 9 Glass è una soluzione elettrica professionale progettata per pizzerie, gastronomie e laboratori che richiedono grande produttività senza rinunciare a flessibilità. Con una singola camera di cottura molto ampia, è possibile cuocere fino a **9 pizze Ø 35 cm** in un solo ciclo oppure utilizzare fino a **5 teglie 60x40 cm**, perfetto per pane, focacce e preparazioni in teglia.

La struttura è in acciaio inox, garantendo robustezza e lunga durata anche in contesti di lavoro intensivo. La porta frontale con vetro amplia la visibilità interna, permettendo di monitorare la cottura senza aprire lo sportello. Il piano di cottura e la camera sono progettati per distribuire il calore in modo uniforme e stabile, assicurando risultati professionali.

Con una potenza di **15,3 kW** e alimentazione trifase, il forno raggiunge temperature comprese tra **50 e 500 °C**, offrendo versatilità per varie esigenze: dalla pizza classica a preparazioni più impegnative. Il controllo meccanico e la struttura solida rendono il Mizar 9 Glass ideale per attività che richiedono un forno efficiente, affidabile e con grande capacità operativa.

Caratteristiche tecniche

- 1 camera di cottura
- Capacità max: 9 pizze Ø 35 cm oppure 5 teglie 60×40 cm
- Potenza: 15,3 kW
- Alimentazione: trifase 230/400 V
- Temperatura di lavoro: 50 – 500 °C
- Dimensioni camera interna: 123 × 108 × 17,5 cm (L × P × H)
- Dimensioni esterne del forno: 150 × 131,4 × 41,3 cm (L × P × H)
- Porta con vetro per visibilità interna
- Struttura in acciaio inox
- Pannello di controllo meccanico
- Illuminazione interna camera

Vantaggi principali

- Capacità elevata per sfornare 9 pizze o 5 teglie per ciclo
- Versatilità: pizza tonda, focacce, pane o preparazioni in teglia
- Potenza elevata e ampia gamma termica per performance professionali
- Porta a vetro e luce interna per controllo visivo senza dispersioni
- Struttura robusta e affidabile, adatta a uso intensivo

Il PF Mizar 9 Glass è la scelta ideale per attività che necessitano di un forno flessibile, potente e capiente — pizzerie, panifici, laboratori o gastronomie con richieste elevate. Un forno in grado di soddisfare sia le esigenze di volume che di qualità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	41.3
Lunghezza (cm)	150
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	131.4
Temperatura °C	50 / 500