

SKU: 2978872

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 9 + 9 (Ø cm 35) o N.5 + 5 Teglie 60X40 Modello MIZAR 99 GLASS



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 9 + 9 (Ø cm 35) o N.5 + 5 teglie 60x40 - Modello MIZAR 99 GLASS

Il forno elettrico meccanico per pizza **MIZAR 99 GLASS** è un forno professionale a **2 camere di cottura** progettato per la cottura di **9+9 pizze Ø35 cm** oppure di **5+5 teglie 60x40 cm**, offrendo la massima flessibilità tra pizza tonda e prodotti da forno in teglia in pizzerie, panetterie e laboratori di ristorazione.

Appartiene alla linea **Mizar Glass**, che rappresenta il massimo della flessibilità della proposta Ottimade: forni elettrici multiuso adatti sia alla cottura della pizza che del pane, in grado di ospitare da due a dieci teglie formato 40x60 cm e caratterizzati, in questa versione, da una **porta con vetro di ampie dimensioni** per consentire la massima visibilità interna.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Linea:** forni elettrici meccanici per pizza - Mizar Glass.
- **Numero camere:** 2 camere.
- **Capacità pizze:** 9 + 9 pizze Ø 35 cm.
- **Capacità teglie:** 5 + 5 teglie 60x40 cm.
- **Struttura:** struttura in acciaio inox.
- **Porta:** porta con vetro di ampie dimensioni per massima visibilità interna.
- **Alimentazione:** trifase.

- **Alimentazione elettrica:** 230/400 V.
- **Regolazione temperatura:** termostato.
- **Illuminazione interna:** presente in camera di cottura.
- **Temperatura di lavoro:** 50 / 500 °C.
- **Dimensioni camera:** L 123 x P 108 x 17,5 h cm.
- **Dimensioni forno:** L 150 x P 131,4 x 74,5 h cm.
- **Lunghezza:** 150 cm.
- **Profondità:** 131,4 cm.
- **Altezza:** 74,5 cm.
- **Potenza:** 30,6 kW.
- **Alimentazione (tabella):** elettrica.
- **Numero pizze (tabella):** 9 + 9.
- **Numero camere (tabella):** 2 camere.
- **Pannello di controllo:** meccanico.
- **Normativa:** Norma CE.

Descrizione funzionale

I forni della linea Mizar Glass sono descritti come forni elettrici multiuso di alto profilo, adatti sia alla cottura della pizza sia del pane, grazie alla camera progettata per ospitare teglie 40x60 cm e alla possibilità, nel modello MIZAR 99 GLASS, di gestire fino a 9 pizze Ø35 cm o 5 teglie 60x40 per camera.

La presenza di **porte con vetro di ampie dimensioni** e di **illuminazione interna** consente di controllare costantemente lo stato di cottura senza aprire il forno, mantenendo stabile la temperatura fino a 500 °C e ottimizzando consumi e qualità del prodotto finito.

Utilizzi consigliati

Il forno elettrico meccanico per pizza MIZAR 99 GLASS è indicato per **pizzerie, panetterie e attività di ristorazione professionale** che necessitano di un forno a 2 camere capace di gestire contemporaneamente grandi volumi di pizza Ø35 cm e di prodotti in teglia 60x40 cm, con alimentazione trifase e potenza 30,6 kW.

Le dimensioni della camera (123 x 108 x 17,5 cm) e del forno (150 x 131,4 x 74,5 cm), abbinate alla struttura in acciaio inox e alla regolazione meccanica tramite termostato, lo rendono una soluzione robusta e versatile per laboratori che cercano un forno multiuso di fascia professionale.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con indicazione chiara di capacità 9+9 pizze Ø35 cm e 5+5 teglie 60x40, dimensioni, potenza, alimentazione e temperatura di esercizio.
- **Prodotto multiuso** della linea Mizar Glass, specifico per pizza e pane, con porte a vetro di grandi dimensioni e illuminazione interna per una gestione visiva della cottura.
- **Informazioni strutturali e di configurazione** direttamente sulla pagina prodotto, inclusi accessori come supporti e cappe abbinabili.
- **Acquisto online** con prezzo aggiornato, opzioni di pagamento e contatti diretti per supporto e chiarimenti sul modello MIZAR 99 GLASS.

Acquista online il forno MIZAR 99 GLASS

Collegandoti alla pagina di **RistoSubito.com** dedicata al forno elettrico meccanico per pizza MIZAR 99 GLASS puoi consultare nel dettaglio la scheda tecnica, verificare capacità, alimentazione e configurazioni disponibili e procedere all'ordine in modo semplice e sicuro.

Una volta completato l'acquisto, avrai a disposizione un forno professionale a **2 camere** in grado di cuocere **9+9 pizze Ø35 cm** o **5+5 teglie 60x40 cm**, con porte a vetro, regolazione meccanica e prestazioni adatte alle esigenze produttive del tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	150
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	9 + 9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	131.4
Temperatura °C	50 / 500