

SKU: 2978883

## Ristosubito

# Forno pizza Elettrico meccanico PF 1 camera di cottura Porta a vetro N. Pizze 4 (Ø cm 35) Modello ENDOR 4 GLASS



## Descrizione

### Forno Professionale PF Endor 4 Glass - Una Camera per 4 Pizze Ø 35 cm

Il **PF Endor 4 Glass** è un forno elettrico da banco progettato per pizzerie, gastronomie, bar e attività professionali che cercano un forno compatto ma efficiente. Con la sua camera singola, consente di cuocere fino a **4 pizze Ø 35 cm** per ciclo, garantendo qualità e rapidità.

La struttura combina un **frontale in acciaio inox** con un corpo in lamiera preverniciata, assicurando robustezza e facilità di pulizia. Il piano di cottura è in **mattoni refrattari**, ideale per ottenere una base ben cotta e croccante grazie a una distribuzione uniforme del calore. La porta, con vetro a doppia lastra e spessore di 4 cm, permette di monitorare la cottura senza aprire lo sportello e disperdere calore.

Il forno è dotato di **isolamento termico in lana di roccia evaporata** e **resistenze corazzate**, progettate per durare anche in uso intensivo. L'illuminazione interna della camera consente di controllare visivamente le pizze durante la cottura. La temperatura operativa varia da 50 a 500 °C, offrendo la versatilità necessaria per diverse tipologie di cottura professionale.

## Caratteristiche tecniche

- 1 camera di cottura
- Capacità: 4 pizze Ø 35 cm
- Piano di cottura: mattoni refrattari
- Porta con vetro a doppia lastra (spessore 4 cm)
- Isolamento termico: lana di roccia evaporata
- Resistenze corazzate (cielo + platea)
- Temperatura operativa: 50 - 500 °C
- Dimensioni camera: 72 × 72 × 14 cm (L × P × H)
- Dimensioni esterne: 100 × 94 × 41,3 cm (L × P × H)
- Alimentazione: elettrica, 400 V trifase + neutro
- Peso indicativo: circa 89 kg
- Potenza 6 kw

## Vantaggi principali

- Compatto e adatto a spazi limitati
- Porta a vetro per monitorare la cottura senza dispersione
- Piano refrattario per cottura uniforme e base croccante
- Resistenze robuste e struttura stabile per uso professionale
- Alta temperatura raggiungibile per risultati da pizzeria
- Illuminazione interna per controllo visivo continuo

Il **PF Endor 4 Glass** è dunque ideale per chi cerca un forno elettrico affidabile, compatto e performante, perfetto per pizzerie, gastronomie, take-away o attività con spazio di lavoro modulare. Un'ottima scelta per chi vuole un prodotto solido e versatile senza rinunciare a qualità e praticità.

**Acquista ora** il tuo Endor 4 Glass oppure **contattaci** per preventivi su misura, configurazioni personalizzate o accessori compatibili.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	41.3
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	4
Pannello di controllo	Meccanico

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Profondità (cm)	94
Temperatura °C	50 / 500