

SKU: 2978884

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura Porta a vetro N. Pizze 4 +4(Ø cm 35) Modello ENDOR 44 GLASS



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 2 camere porta a vetro 4+4 pizze Ø35 cm - Modello Endor 44 Glass

Il forno elettrico meccanico per pizza **Endor 44 Glass** è un forno professionale a **2 camere di cottura** con **porte a vetro**, studiato per pizzerie, ristoranti, pub e gastronomie che desiderano cuocere fino a **4+4 pizze Ø35 cm** per ciclo con massima visibilità interna e grande costanza di temperatura.

La costruzione robusta in **acciaio inox e lamiera preverniciata**, abbinata al **piano di cottura in materiale refrattario** e all'**isolamento ad alto rendimento**, garantisce una distribuzione uniforme del calore, consumi ottimizzati e una lunga durata anche in caso di utilizzo intensivo quotidiano.

Caratteristiche tecniche principali

- **Tipo:** forno elettrico meccanico per pizza a 2 camere di cottura sovrapposte.
- **Capacità di cottura:** **4+4 pizze Ø35 cm** per infornata (4 pizze per camera).

- **Camere di cottura:** camere indipendenti, ciascuna con porta a vetro e illuminazione interna.
- **Porta a vetro:** vetro di ispezione temperato che permette di controllare la cottura senza aprire lo sportello.
- **Struttura esterna:** frontale in acciaio inox e fianchi in lamiera preverniciata, resistente e facile da pulire.
- **Piano di cottura:** platea in mattoni/pietra refrattaria ad alto spessore per un fondo pizza asciutto e cotto in modo omogeneo.
- **Isolamento:** isolamento in lana di roccia ad alta densità con guarnizioni di tenuta calore, per ridurre le dispersioni termiche.
- **Resistenze:** resistenze corazzate con regolazione separata di cielo e platea tramite comandi meccanici.
- **Comandi:** pannello comandi meccanico a manopole, semplice e intuitivo, con termostati e spie di funzionamento.
- **Temperatura di esercizio:** campo di lavoro indicativo da **50 a 500 °C**, adatto a pizza tonda, focacce e prodotti da forno.
- **Alimentazione elettrica:** **400 V trifase** (3N~ 400 V), per uso professionale.
- **Potenza installata:** potenza complessiva di circa **12 kW** per le due camere, in linea con la taglia 4+4 pizze Ø35 cm.
- **Dimensioni esterne:** circa **100 x 94 x 74,5 cm** (Larghezza x Profondità x Altezza).
- **Dimensioni camera:** camera dimensionata per 4 pizze Ø35 cm per livello, con altezza utile adatta anche a teglie basse.
- **Peso indicativo:** peso netto nell'ordine di **164 kg**, che assicura stabilità sul banco o sulla base dedicata.
- **Normativa:** costruzione conforme alle **direttive CE** per apparecchiature elettriche destinate alla ristorazione professionale.
- **Potenza resistenza cielo W 1000x6**
- **Potenza resistenza platea W 1000x6**

Vantaggi del forno Endor 44 Glass

Le **porte a vetro con illuminazione interna** consentono di monitorare costantemente la cottura senza aprire le camere, mantenendo stabile la temperatura e migliorando la qualità finale della pizza, con minori dispersioni di calore e risparmio energetico.

Il **controllo meccanico** è ideale per chi cerca semplicità e affidabilità: meno componenti elettronici delicati, regolazioni immediate e manutenzione ridotta, perfette per un utilizzo intenso in pizzeria per tutta la settimana.

Utilizzi consigliati

Endor 44 Glass è particolarmente indicato per **pizzerie tradizionali, pizzerie al taglio, ristoranti, pub e gastronomie** che lavorano con pizza Ø35 cm e desiderano un forno compatto ma capace di sostenere ritmi di lavoro elevati.

Le **2 camere indipendenti** permettono di modulare la produzione accendendo una sola camera nei momenti più tranquilli e utilizzando entrambe durante i picchi, organizzando il lavoro per tipologia di prodotto (pizza classica, teglia, focacce, snack).

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Prodotto professionale selezionato** per il settore Ho.Re.Ca., pensato per un uso intensivo in pizzeria.
- **Specifiche tecniche chiare** su capacità, potenza, dimensioni e alimentazione, facilmente consultabili in scheda prodotto.
- **Compatibilità garantita** tra caratteristiche dichiarate, immagini e accessori dedicati al modello Endor 44 Glass.
- **Acquisto online semplice e sicuro**, con indicazione di disponibilità, tempi di consegna e supporto pre-vendita dedicato ai professionisti.

Acquista online il forno Endor 44 Glass

Su **RistoSubito.com** puoi ordinare il forno elettrico meccanico per pizza Endor 44 Glass 2 camere porta a vetro, verificando dimensioni, potenza e collegamenti elettrici per integrarlo al meglio nel tuo laboratorio di pizzeria.

Aggiungi il prodotto al carrello, completa l'ordine in pochi passaggi e ricevi il forno pronto per l'installazione, così da iniziare subito a sfornare pizze con **cottura uniforme, massima visibilità e standard professionali** nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	4 + 4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	94
Temperatura °C	50 / 500