

SKU: 2978885

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 1 camera di cottura Porta a vetro N. Pizze 6 (Ø cm 35) Modello ENDOR 6 GLASS



Descrizione

Forno Professionale PF Endor 6 Glass - Camera Singola, 6 Pizze Ø 35 cm

Il forno PF Endor 6 Glass è una soluzione elettrica professionale ideale per pizzerie, gastronomie e attività con produzione media. Con la sua camera singola ben progettata, consente di cuocere fino a 6 pizze da 35 cm per ciclo, offrendo un'ottima resa in termini di capacità e velocità.

Il corpo del forno è realizzato in acciaio e lamiera robusta, garantendo durata e facilità di manutenzione. La porta frontale è dotata di vetro di ampie dimensioni, che permette di monitorare la cottura senza aprire lo sportello, mantenendo stabile la temperatura interna. Il piano di cottura è in pietra refrattaria per assicurare una base croccante e una distribuzione uniforme del calore.

L'isolamento termico è curato per ridurre le dispersioni e migliorare l'efficienza energetica, mentre le resistenze sono di tipo corazzato per garantire affidabilità e stabilità anche in uso continuativo.

L'intervallo di temperatura copre le esigenze della pizza tradizionale e di altre preparazioni da forno.

Caratteristiche tecniche

- 1 camera di cottura

- Capacità: 6 pizze Ø 35 cm
- Piano di cottura: pietra refrattaria
- Porta con vetro per visibilità interna
- Struttura in acciaio e lamiera
- Isolamento termico di qualità
- Resistenze corazzate per uso professionale
- Temperatura di lavoro: circa 50 - 500 °C
- Potenza 14,4 kw

Il forno PF Endor 6 Glass è la scelta giusta per chi cerca un forno elettrico compatto ma performante, capace di garantire risultati professionali con un buon numero di pizze per ciclo. Ottimo equilibrio tra capacità, affidabilità e versatilità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	41.3
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	130
Temperatura °C	50 / 500