

SKU: 2978886

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura Porta a vetro N. Pizze 6 +6(Ø cm 35) Modello ENDOR 66 GLASS



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura Porta a vetro N. Pizze 6 + 6 (Ø cm 35) - Modello ENDOR 66 GLASS

Il forno elettrico meccanico per pizza **ENDOR 66 GLASS** è un forno professionale a **2 camere di cottura** con **porte a vetro**, progettato per cuocere fino a **6 + 6 pizze Ø35 cm** per ciclo e offrire massima visibilità interna durante la cottura grazie ai vetri di ampie dimensioni e all'illuminazione interna.

La struttura è realizzata in **acciaio inox** e **lamiera preverniciata** con cappetta superiore, piano di cottura in **mattoni refrattari**, **isolamento in lana di roccia evaporata** e speciale guarnizione di tenuta calore, così da garantire ottimo isolamento termico, consumi contenuti e un design curato adatto anche alle pizzerie a vista.

Specifiche tecniche

- **Marca:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno pizza elettrico meccanico.

- **Numero camere:** 2 camere di cottura.
- **Numero pizze:** 6 + 6 pizze Ø 35 cm.
- **Struttura:** frontale in acciaio inox e corpo in lamiera preverniciata.
- **Porta:** porte con vetro di ampie dimensioni, spessore porta 4 cm.
- **Piano di cottura:** piano in mattoni refrattari.
- **Isolamento:** isolamento in lana di roccia evaporata.
- **Resistenze:** resistenze corazzate con interruttori per singole resistenze.
- **Sportelli:** doppio sportello in ferro verniciato con vetro estraibile.
- **Maniglie:** maniglie in acciaio inossidabile.
- **Illuminazione interna:** luce in camera di cottura.
- **Scarico fumi:** manopola per scarico fumi.
- **Alimentazione (scheda):** Volt 400 trifase + neutro.
- **Alimentazione (tabella):** elettrica.
- **Temperatura di lavoro:** 50 / 500 °C.
- **Dimensioni camera:** L 72 x P 108 x 14 h cm.
- **Dimensioni forno:** L 100 x P 130 x 74,5 h cm.
- **Lunghezza:** 100 cm.
- **Profondità:** 130 cm.
- **Altezza:** 74,5 cm.
- **Potenza totale:** 18 kW / 230-400 V.
- **Potenza resistenza cielo:** 1500 W x 6.
- **Potenza resistenza platea:** 1500 W x 6.
- **Peso:** 203 kg.
- **Pannello di controllo:** meccanico.
- **Normativa:** conforme a Norma CE.

Descrizione funzionale

ENDOR 66 GLASS è descritto come un forno con cappetta superiore, maniglione in acciaio inox e speciale guarnizione di tenuta calore, che unisce isolamento ottimale e cura estetica per integrarsi al meglio nell'area pizzeria, anche a vista.

Le porte con vetro di grandi dimensioni, l'illuminazione interna, le resistenze corazzate gestibili singolarmente e il campo di temperatura 50/500 °C permettono un controllo preciso della cottura di pizze Ø35 cm, focacce e altri prodotti da forno, adattando il funzionamento ai diversi momenti del servizio.

Utilizzi consigliati

Il forno elettrico meccanico per pizza ENDOR 66 GLASS è indicato per pizzerie, ristoranti e attività di ristorazione professionale che necessitano di un forno a 2 camere con capacità 6 + 6 pizze Ø35 cm, alimentazione trifase 400 V e potenza 18 kW, in grado di sostenere ritmi di lavoro intensi.

Le dimensioni delle camere (72 x 108 x 14 cm) e del forno (100 x 130 x 74,5 cm), insieme alla struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata e al peso di 203 kg, lo rendono ideale per installazioni fisse su supporti dedicati, con possibilità di abbinare accessori come cappa inox e supporto in ferro verniciato.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con dati su potenza, dimensioni, peso, temperatura, numero pizze e numero camere.
- **Descrizione dettagliata** di struttura, isolamento, resistenze, sportelli, vetro estraibile, illuminazione interna e accessori opzionali.
- **Prodotto dedicato alla pizza**, inserito nella categoria Forni Pizza e pensato per un utilizzo professionale quotidiano.
- **Acquisto online** con gestione di prezzo, eventuali rateizzazioni, accessori e contatto diretto per informazioni sul modello ENDOR 66 GLASS.

Acquista online il forno ENDOR 66 GLASS

Visitando la pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare tutte le specifiche del forno elettrico meccanico per pizza ENDOR 66 GLASS, verificare configurazioni, accessori e condizioni di pagamento e spedizione prima dell'acquisto.

Dopo l'ordine, avrai a disposizione un forno professionale a **2 camere** con **6 + 6 pizze Ø35 cm** di capacità, potenza **18 kW**, temperatura **50 / 500 °C**, porte a vetro, piano refrattario e isolamento in lana di roccia, pronto per essere installato nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	130
Temperatura °C	50 / 500