

SKU: 2978889

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF 1 camera di cottura Porta a vetro N. Pizze 9 (Ø cm 35) Modello ENDOR 9 GLASS



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 1 camera 9 pizze Ø35 cm porta a vetro - Modello Endor 9 Glass

Il forno elettrico meccanico per pizza **Endor 9 Glass** è un forno professionale a **1 camera di cottura** con **porta a vetro**, progettato per pizzerie, ristoranti e locali ad alto volume di lavoro che necessitano di cuocere fino a **9 pizze Ø35 cm** per infornata con massima visibilità durante la cottura.

La combinazione tra **piano di cottura in mattoni refrattari**, resistenze corazzate e controllo meccanico indipendente di cielo e platea consente una distribuzione omogenea del calore e una gestione semplice dei parametri di cottura, garantendo pizze sempre ben sviluppate, con fondo asciutto e bordo croccante.

Caratteristiche tecniche principali

- **Capacità:** 9 pizze Ø35 cm in un'unica camera di cottura.
- **Numero camere:** 1 camera, ideale come forno principale o di supporto.
- **Porta a vetro:** ampia superficie vetrata per controllare la cottura senza aprire il forno, riducendo dispersioni di calore.
- **Piano di cottura:** mattoni refrattari ad alto spessore per un accumulo termico ottimale e fondo pizza perfettamente cotto.
- **Struttura:** frontale in acciaio inox e corpo in lamiera preverniciata per robustezza e facile pulizia.
- **Isolamento:** lana di roccia ad alta densità per contenere i consumi energetici e mantenere stabile la temperatura di esercizio.

- **Controllo:** pannello comandi meccanico con regolazione separata delle resistenze cielo/platea tramite termostati o regolatori dedicati.
- **Temperatura di esercizio:** campo di lavoro indicativo tra 50 e 500 °C, adatto alla pizza tradizionale e a diversi tipi di prodotti da forno.
- **Potenza:** 13,2 KW
- **Alimentazione:** elettrica trifase 400 V con possibilità di voltaggi speciali su richiesta, a seconda della configurazione.

Vantaggi del forno Endor 9 Glass

Grazie alla **porta a vetro maggiorata**, Endor 9 Glass permette di monitorare costantemente la cottura senza aprire la camera, migliorando la gestione dei tempi e riducendo gli sbalzi termici che possono compromettere la qualità del prodotto.

Il **controllo meccanico** rende il forno estremamente affidabile e semplice da utilizzare anche da personale non specializzato, mentre la struttura robusta e l'isolamento efficiente lo rendono adatto a un uso intensivo tipico delle pizzerie professionali.

Ideale per queste attività

Il forno elettrico Endor 9 Glass è indicato per **pizzerie tradizionali, pizzerie al taglio, ristoranti, birrerie e gastronomie** che cercano un forno a camera singola con ampia capacità per ogni infornata, mantenendo al tempo stesso un ingombro compatto rispetto alla produzione oraria.

È particolarmente utile anche come **secondo forno** dedicato a specifiche tipologie di prodotti (pizza in teglia, focacce, prodotti surgelati o senza glutine), grazie alla possibilità di impostare curve di temperatura dedicate.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Prodotto professionale selezionato** per garantire affidabilità, durata e performance di cottura costanti nel tempo.
- **Ottima visibilità di cottura** grazie alla porta a vetro, che valorizza anche l'impatto estetico del forno in laboratori a vista e locali front cooking.
- **Supporto dedicato** nella scelta del forno più adatto a volumi di lavoro, spazio disponibile e impianto elettrico del tuo locale.
- **Acquisto online rapido** con consultazione immediata di prezzo, disponibilità e scheda tecnica completa.

Acquista online il forno Endor 9 Glass

Su **RistoSubito.com** puoi ordinare il forno elettrico meccanico per pizza Endor 9 Glass direttamente online, verificando dimensioni, potenza e capacità per integrare al meglio il forno 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 offrire ai tuoi clienti pizze cotte in modo uniforme e professionale fin dal primo utilizzo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	41.3
Lunghezza (cm)	136
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	130
Temperatura °C	50 / 500