

SKU: 2978891

## Ristosubito

### Forno Elettrico Meccanico per pizza PF Modello ALFA 4 1 camera di cottura Porta a vetro N. Pizze 4 (Ø cm 32)



## Descrizione

### Forno Professionale PF Alfa 4 - Una Camera per 4 Pizze Ø 32 cm

Il **forno elettrico PF Alfa 4** è progettato per pizzerie, gastronomie e locali professionali che hanno bisogno di una soluzione da banco capace di cuocere fino a 4 pizze Ø 32 cm per ciclo. Grazie alla sua camera singola, offre un ottimo equilibrio tra produttività e controllo della cottura.

La struttura è solida, con un frontale in **acciaio inox** e un corpo in lamiera preverniciata, progettata per resistere all'uso intensivo e facilitare la pulizia. Il piano di cottura è realizzato in **pietra refrattaria**, che garantisce una distribuzione uniforme del calore e una base croccante per ogni pizza.

Per mantenere efficienza energetica e ridurre la dispersione termica, il forno ha un **isolamento in lana di roccia evaporata**. Le resistenze "corazzate" assicurano una lunga durata, anche con uso continuo. Il vetro frontale permette di monitorare la pizza senza aprire lo sportello, mentre l'illuminazione interna consente un controllo visivo preciso.

## Caratteristiche tecniche

- 1 camera di cottura
- Capacità: 4 pizze Ø 32 cm
- Piano di cottura in mattoni refrattari
- Isolamento: lana di roccia evaporata
- Resistenze corazzate
- Temperatura di lavoro: 50 – 500 °C
- Camera interna: 66 × 66 × 14 cm (L × P × H)
- Dimensioni esterne: 97,5 × 92,4 × 41,3 cm (L × P × H)
- Potenza elettrica: 4,7 kW (230-400 V)
- Peso: 76 kg
- Alimentazione: 400 V trifase + neutro

## Vantaggi principali

- Elevata capacità con una sola camera
- Base refrattaria per cottura uniforme e croccante
- Vetro frontale per monitorare la cottura senza apertura
- Alta temperatura massima (500 °C) per risultati professionali
- Struttura robusta e isolamento termico ottimizzato

Il **PF Alfa 4** è ideale per chi desidera un forno elettrico compatto ma performante, perfetto per attività con volumi di pizza moderati ma che non vogliono rinunciare alla qualità della cottura.

**Ordina ora** oppure **contattaci** per un preventivo su misura o per accessori come pale, supporti o kit di manutenzione.

## Scheda Tecnica

| Attributo             | Valore    |
|-----------------------|-----------|
| Alimentazione         | Elettrica |
| Altezza (cm)          | 41.3      |
| Lunghezza (cm)        | 97.5      |
| Numero Camere         | 1 camera  |
| Numero Pizze          | 4         |
| Pannello di controllo | Meccanico |
| Profondità (cm)       | 92.4      |

| Attributo      | Valore   |
|----------------|----------|
| Temperatura °C | 50 / 500 |