

SKU: 2978892

Ristosubito

Forno Elettrico Meccanico per pizza PF 2 camere di cottura Porta a vetro N. Pizze 4 +4(Ø cm 32) Modello ALFA 44



Descrizione

Forno Professionale PF Alfa 44 - 2 Camere per Produzione Elevata

Il **PF Alfa 44** è un forno elettrico meccanico professionale a **2 camere indipendenti**, pensato per pizzerie, gastronomie e laboratori che richiedono una grande efficienza e flessibilità. Ogni camera consente di cuocere contemporaneamente fino a **4 pizze Ø 32 cm**, per una capacità totale di **8 pizze per ciclo**.

La struttura combina un frontale in **acciaio inox** con un corpo in lamiera preverniciata, garantendo robustezza, durabilità e facilità di pulizia. Il piano di cottura è realizzato in **mattoni refrattari**, ideale per distribuire il calore in modo uniforme e ottenere una base croccante e ben cotta.

Il forno è dotato di **resistenze corazzate** e di un **isolamento termico in lana di roccia evaporata**, per ridurre le dispersioni di calore e aumentare l'efficienza energetica. Ogni camera è gestibile in modo indipendente, con controllo meccanico della temperatura. L'intervallo operativo va da **50 a 500 °C**, offrendo ampia flessibilità per diverse tipologie di cottura.

Caratteristiche tecniche

- Numero camere: 2
- Capacità per ciclo: 4 + 4 pizze Ø 32 cm
- Piani di cottura: mattoni refrattari
- Isolamento: lana di roccia evaporata
- Resistenze corazzate
- Temperatura di lavoro: 50 – 500 °C
- Dimensioni interne per camera: 66 × 66 × 14 cm (L × P × H)
- Dimensioni esterne forno: 97,5 × 92,4 × 74,5 cm (L × P × H)
- Alimentazione: elettrica trifase (400 V + neutro)
- Potenza totale: 10 kW
- Illuminazione interna
- Struttura: acciaio inox + lamiera preverniciata
- Peso: circa 129 kg

Vantaggi principali

- Doppia camera per doppia resa: perfetto per flussi intensi di lavoro
- Controllo indipendente di ciascuna camera per flessibilità operativa
- Piano refrattario per cottura uniforme e basi croccanti
- Alta temperatura massima per cotture professionali
- Struttura robusta e duratura, adatta a uso intensivo

Il **PF Alfa 44** è la soluzione ideale per attività professionali che desiderano aumentare la produttività senza sacrificare la qualità della cottura. Ottimo per pizzerie, gastronomie e laboratori con un flusso costante di ordini.

Ordina ora il tuo forno Alfa 44 o **contattaci** per un preventivo su misura, accessori dedicati o ulteriori configurazioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	75.5
Lunghezza (cm)	97.5
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	4 + 4
Pannello di controllo	Meccanico

Attributo	Valore
Profondità (cm)	92.4
Temperatura °C	50 / 500