

SKU: 2978894

Ristosubito

Forno Elettrico Meccanico per pizza PF 2 camere di cottura Porta a vetro N. Pizze 6 +6(Ø cm 32) Modello ALFA 66



Descrizione

Forno Professionale PF Alfa 66 - Due Camere per Alta Produzione

Il forno PF Alfa 66 è una soluzione elettrica professionale a doppia camera, pensata per pizzerie, gastronomie e laboratori con necessità di resa elevata e flessibilità operativa. Grazie alle 2 camere di cottura indipendenti, è possibile gestire due cicli separati senza interferenze, ottimizzando tempi e produttività.

Ogni camera consente di cuocere fino a 6 pizze di Ø 32 cm, per una capacità totale di 12 pizze per ciclo. Il corpo macchina è costruito con materiali robusti, pensati per durare nel tempo e resistere a un uso intensivo quotidiano. Il piano di cottura in materiale refrattario assicura una distribuzione uniforme del calore e una base ben cotta e croccante.

Il forno è progettato per offrire equilibrio tra capacità, potenza e stabilità: ideale per chi desidera gestire produzioni elevate mantenendo qualità e tempi ridotti. La doppia camera rende questo modello versatile e perfetto per ambienti con flusso costante di ordini.

Caratteristiche tecniche

- 2 camere di cottura indipendenti
- Capacità per ciclo: 6 + 6 pizze Ø 32 cm
- Piani di cottura refrattari
- Struttura robusta e durevole
- Controllo indipendente di ciascuna camera
- Ideale per produzioni medie-alte
- Potenza 14,4 kw

Vantaggi principali

- Alta produttività grazie alla doppia camera
- Possibilità di gestire due cicli separati contemporaneamente
- Cottura uniforme e base croccante con piani refrattari
- Robustezza e durabilità per uso professionale
- Perfetto per pizzerie e laboratori con grande richiesta

Il forno PF Alfa 66 è la scelta ideale per chi cerca un forno professionale potente e capiente, in grado di soddisfare elevate esigenze produttive mantenendo efficienza, qualità e affidabilità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	97.5
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	121.4
Temperatura °C	50 / 500