

SKU: ALFAXL22L

Ristosubito

Forno Elettrico meccanico per pizza PF Modello ALFA XL 22L 2 camere di cottura N. Pizze 2 + 2 (Ø cm 40) o N.1 + 1 Teglie in verticale 60X40



Descrizione

Forno Professionale PF Alfa XL 22L - 2 Camere Ad Alta Versatilità

Il **PF Alfa XL 22L** è un forno elettrico meccanico pensato per attività professionali che richiedono flessibilità e produttività. Con le sue **due camere indipendenti**, offre la possibilità di cuocere 2 + 2 pizze Ø 40 cm oppure di alloggiare 1 teglia verticale 60×40 cm, adattandosi a pizze tradizionali, focacce, teglie e preparazioni da forno.

Ogni camera è progettata per garantire uniformità di cottura: la struttura robusta in acciaio assicura durata e stabilità, mentre l'isolamento interno mantiene la temperatura costante e riduce le dispersioni termiche. Il forno è ideale per chi cerca un equilibrio tra capacità, potenza e dimensioni moderate.

La versatilità di uso è elevata: grazie al range termico esteso e alla configurazione a due camere, è possibile gestire ordini multipli o differenti preparazioni con grande flessibilità. Perfetto per pizzerie, gastronomie, laboratori e locali con produzione variabile.

Caratteristiche tecniche

- 2 camere di cottura indipendenti
- Capacità: 2 + 2 pizze Ø 40 cm oppure 1 teglia verticale 60×40 cm
- Camera interna adatta per pizze di grande formato o teglie
- Struttura in acciaio professionale
- Isolamento termico per efficienza e minor dispersione

- Controllo meccanico semplice e affidabile
- Ideale per pizzerie, gastronomie o laboratori multiuso
- Ottimo equilibrio tra capacità, versatilità e ingombro
- Potenza 6,8 kw

Vantaggi principali

- Doppia camera per ottimizzare produzione e gestione ordini
- Versatilità: pizze grandi o teglie, secondo esigenze
- Struttura robusta e costruzione professionale
- Efficienza termica e stabilità di cottura
- Adatto a attività con esigenze variabili e produzione flessibile

Il **PF Alfa XL 22L** è la soluzione ideale per locali che necessitano di un forno professionale versatile, potente e durevole — perfetto per pizzerie, gastronomie e laboratori con flusso variabile e esigenze di adattabilità.

Ordina ora il forno Alfa XL 22L oppure **contattaci** per un preventivo personalizzato, configurazioni su misura o accessori compatibili.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.5
Lunghezza (cm)	110
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	2 + 2
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	50 / 500