

SKU: CFRPB435

Ristosubito

Forno a legna per pizza CLN Modello CFRPB435



Descrizione

Forno a legna per pizza CLN - Modello CFRPB435

Il forno a legna per pizza **CLN Modello CFRPB435** è un forno professionale compatto progettato per la cottura tradizionale della pizza a legna, con una capacità fino a **4 pizze Ø35 cm** per infornata, ideale per pizzerie, ristoranti e locali che desiderano valorizzare la cottura a fuoco vivo.

Si tratta di un forno a legna con **struttura in acciaio inox** e **piano di cottura in pietra/pietra refrattaria**, studiato per raggiungere temperature elevate e garantire una cottura uniforme e croccante nel pieno rispetto della tradizione professionale.

Specifiche tecniche

- **Brand:** CLN (disponibile su RistoSubito).
- **Tipologia:** forno a legna per pizza.

- **Capacità:** 4 pizze Ø 35 cm per infornata.
- **Struttura:** struttura in acciaio inox.
- **Piano di cottura:** piano refrattario/pietra refrattaria.
- **Camera di cottura:** dimensioni utili indicative 72 x 72 x 17,5 cm circa.
- **Alimentazione:** esclusivamente a legna.
- **Isolamento:** isolamento in fibra/materiale refrattario ad alta efficienza per ridurre le dispersioni di calore.
- **Temperatura di lavoro:** fino a circa 500 °C, adatta alla cottura rapida della pizza.
- **Utilizzo:** uso professionale per pizza e prodotti da forno.

Descrizione funzionale

Il forno a legna CLN CFRPB435 è concepito per offrire una **cottura tipica da pizzeria**, sfruttando la combinazione tra fiamma viva e piano refrattario per cuocere la pizza in pochi minuti con fondo croccante e cornicione ben sviluppato.

L'**isolamento ad alte prestazioni** consente di mantenere stabile la temperatura riducendo i consumi di legna, mentre la struttura in acciaio inox facilita le operazioni di pulizia e assicura una lunga durata anche in contesti di utilizzo intensivo.

Utilizzi consigliati

Il forno a legna per pizza CLN CFRPB435 è indicato per **pizzerie, ristoranti, agriturismi e locali specializzati** che vogliono proporre pizza cotta a legna con un forno compatto da 4 pizze Ø35 cm, da utilizzare come forno principale o in affiancamento a forni elettrici e a gas.

Le dimensioni e la configurazione lo rendono adatto sia a installazioni interne in laboratori professionali sia a postazioni a vista, dove la cottura a legna diventa elemento scenografico e distintivo dell'offerta gastronomica.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Prodotto professionale** specifico per pizza a legna, con scheda dedicata al modello CFRPB435 e dati su capacità, piano refrattario e struttura inox.
- **Qualità e tradizione** di un forno a legna progettato per il settore Ho.Re.Ca., con caratteristiche adatte alla cottura veloce ad alta temperatura.
- **Soluzione compatta** per chi desidera inserire un forno a legna da 4 pizze Ø35 cm in spazi limitati, mantenendo standard professionali.
- **Acquisto online** tramite RistoSubito, con assistenza commerciale e possibilità di abbinare altri accessori professionali per pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Legna

Attributo	Valore
Altezza (cm)	168
Lunghezza (cm)	110
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	108
Temperatura °C	0/500