

SKU: FPAUG6R

Ristosubito

Forno elettrico per pizzeria KRL Modello FPAUG6R



Descrizione

Forno elettrico per pizzeria KRL Modello FPAUG6R

Il forno elettrico per pizzeria **KRL Modello FPAUG6R** è un forno professionale a **1 camera di cottura** progettato specificamente per la pizza, con capacità fino a **6 pizze** per infornata e temperatura massima di **500 °C**, ideale per pizzerie e locali che lavorano ad alte prestazioni.

Questo modello integra il sistema brevettato **ARL TRAP SYSTEM**, studiato per impedire al calore di fuoriuscire dalla bocca del forno, garantendo una perfetta omogeneità di cottura e un risparmio energetico fino al 30% rispetto a un forno a cupola privo di tale sistema.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno elettrico per pizzeria.
- **Numero camere:** 1 camera.
- **Numero pizze:** 6.
- **Temperatura massima:** 500 °C.
- **Voltaggio:** 400V 3N 50/60Hz.
- **Dimensioni interne camera:** 104 x 70 x 12,5 cm.
- **Potenza massima:** 14,4 kW.
- **Potenza media:** 7,2 kW.

- **Peso:** 455 kg.
- **Alimentazione:** elettrica.
- **Pannello di controllo:** meccanico.
- **Lunghezza (tabella):** 104 cm.
- **Profondità (tabella):** 180 cm.
- **Altezza (tabella):** 216 cm.

Descrizione funzionale

Il sistema **ARL TRAP SYSTEM** convoglia e trattiene il calore all'interno della camera, evitando dispersioni dalla bocca del forno e migliorando la resa energetica, con una riduzione dei consumi fino al 30% rispetto a forni a cupola tradizionali senza questa tecnologia.

Il forno si distingue inoltre per il **granito nero anticato**, la **cupola con colore personalizzabile**, l'elegante **cornice inox brunito** a protezione della bocca del forno e la disponibilità di numerosi **accessori opzionali**, come la porta-pale retraibile completa di accessori e la chiusura del basamento su tre lati, per personalizzare la postazione di lavoro.

Utilizzi consigliati

Il forno elettrico per pizzeria FPAUG6R è indicato per **pizzerie e locali professionali** che desiderano lavorare fino a 500 °C con un forno elettrico a 1 camera da 6 pizze, ottimizzando consumi e uniformità di cottura grazie al sistema ARL TRAP SYSTEM.

Le dimensioni della camera (104 x 70 x 12,5 cm), la potenza massima di 14,4 kW, la struttura robusta da 455 kg e la dotazione di accessori rendono questo modello adatto ad ambienti di lavoro intensivi in cui efficienza, design e prestazioni devono convivere.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con dati su voltaggio, potenza, dimensioni, numero pizze, temperatura massima e caratteristiche costruttive.
- **Tecnologia brevettata** ARL TRAP SYSTEM per omogeneità di cottura e risparmio energetico fino al 30% rispetto a forni a cupola privi di questo sistema.
- **Personalizzazione estetica** con granito nero anticato, cupola colorabile e cornice inox brunito, oltre a accessori opzionali come porta-pale retraibile e chiusura basamento su tre lati.
- **Acquisto online** con opzioni di configurazione, contatto diretto per informazioni e preventivi e integrazione con altre attrezzature professionali per pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	216

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	104
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	180
Temperatura °C	500