

SKU: KUBE2

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 2 camere di cottura Modello KUBE2



Descrizione

Forno Professionale RI KUBE2 - Doppia Camera, Compatto e Versatile

Il forno elettrico RI KUBE2 è pensato per bar, gastronomie, pizzerie take-away e attività con spazi ridotti ma necessità di flessibilità e rapidità. Con le sue **due camere di cottura indipendenti**, consente di gestire in modo efficiente più produzioni contemporaneamente o in sequenza, senza interferenze tra cicli di cottura.

La struttura è realizzata in acciaio inox e lamiera preverniciata, mentre la camera di cottura è in lamiera alluminata con piano di cottura in pietra refrattaria: questo garantisce una distribuzione uniforme del calore e una base ben cotta. L'isolamento interno in lana di roccia evaporata contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna e a ridurre le dispersioni termiche.

Il forno monta tre resistenze corazzate e può essere alimentato sia a 230 V sia a 400 V trifase + neutro. La temperatura di lavoro varia da 50 a 400 °C. Ogni camera può ospitare una pizza Ø 30 cm o una teglia 60x40 cm, rendendo il modello KUBE2 adatto a pizze, rosticceria e preparazioni rapide. È presente illuminazione interna per controllo visivo durante la cottura.

Caratteristiche tecniche

- 2 camere di cottura indipendenti
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Struttura: acciaio inox + lamiera preverniciata
- Alimentazione: 230 V o 400 V trifase + neutro
- Potenza totale: 4,8 kW

- Temperatura operativa: 50 – 400 °C
- Dimensioni interne camere: 61 × 52 × 11 cm ciascuna
- Capacità per forno: 2 pizze Ø 30 cm oppure 2 teglie 60×40 cm (1 per camera)
- Illuminazione interna
- Resistenze corazzate per durabilità in uso professionale
- Dimensioni esterne: 74 × 60/74 × 60 cm
- Peso netto: circa 66,5 kg

Vantaggi principali

- Compatto e adatto a spazi ridotti (banconi, laboratori piccoli, bar)
- Due camere per gestire cuciture separate o flusso continuo senza attese
- Cottura uniforme grazie al piano refrattario
- Struttura robusta e resistente, ideale per uso continuativo
- Facile installazione con alimentazione standard (230 V o 400 V)
- Illuminazione interna e controllo visivo durante la cottura

Il forno RI KUBE2 è la scelta ideale per chi cerca un forno elettrico professionale compatto, versatile e affidabile. Perfetto per attività con volumi contenuti o medie, dove è importante ottimizzare spazio e flessibilità operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	60
Lunghezza (cm)	74
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	1 + 1
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	60/74
Temperatura °C	50 / 400