

SKU: KUBE2PLUS

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza RI 2 camere di cottura Potenza [kW] 6,4 Modello KUBE2PLUS



Descrizione

Forno elettrico per pizza RI 2 camere di cottura 6,4 kW - Modello KUBE2PLUS

Il forno elettrico per pizza **KUBE2PLUS** è un forno da banco compatto con **2 camere di cottura**, studiato per bar, pizzerie da asporto e locali takeaway che desiderano cuocere e rigenerare pizze, focacce e prodotti di rosticceria con tempi rapidi e massima semplicità d'uso.

La linea **KUBE** è progettata per offrire prestazioni professionali in spazi ridotti: la potenza totale di **6,4 kW** e il piano in **pietra refrattaria** garantiscono una distribuzione uniforme del calore e una cottura sempre costante, ideale per pizze tradizionali, surgelate e precotte.

Caratteristiche tecniche principali

- **Numero di camere:** 2 camere di cottura sovrapposte, indipendenti.
- **Tipologia:** forno elettrico da banco linea KUBE per pizza e rosticceria.
- **Potenza totale:** 6,4 kW, studiata per uso professionale continuativo.
- **Piano di cottura:** pietra refrattaria per un'ottima resa del fondo pizza.
- **Struttura:** acciaio inox e lamiera preverniciata con camera in lamiera alluminata.
- **Isolamento:** lana di roccia ad alta densità per ridurre dispersioni di calore.
- **Controllo:** pannello di comando meccanico semplice e intuitivo.
- **Illuminazione interna:** per controllare facilmente lo stato di cottura del prodotto.
- **Alimentazione:** elettrica, con versioni monofase o trifase a seconda della configurazione.

Vantaggi del forno pizza KUBE2PLUS

Il forno elettrico KUBE2PLUS è la soluzione ideale per chi ha bisogno di un **forno compatto, veloce e affidabile**: le due camere permettono di gestire contemporaneamente prodotti diversi o di lavorare su due livelli di carico nelle ore di punta.

Grazie alla **pietra refrattaria** e alle resistenze posizionate per una diffusione omogenea del calore, si ottiene una cottura uniforme del disco pizza, con base asciutta e bordo ben sviluppato, riducendo i tempi di attesa del cliente e mantenendo un'elevata qualità del prodotto.

Per quali attività è indicato

Il forno elettrico per pizza KUBE2PLUS è particolarmente indicato per **bar, pizzerie al trancio, takeaway, chioschi e gastronomie** che vogliono ampliare l'offerta con pizza e prodotti da forno senza installare forni di grande ingombro.

La configurazione a banco e l'ingombro contenuto lo rendono perfetto anche per laboratori di piccole dimensioni o per chi necessita di un forno aggiuntivo di supporto nei momenti di maggiore affluenza.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Prodotto professionale selezionato** per il settore Ho.Re.Ca., con materiali e componenti adatti a un utilizzo intenso.
- **Ottimo rapporto qualità/prezzo** per chi cerca un forno elettrico per pizza da banco performante ma compatto.
- **Supporto specializzato** nella scelta del forno più adatto al volume di lavoro e allo spazio disponibile.
- **Acquisto online rapido e sicuro**, con possibilità di consulenza e assistenza pre e post vendita.

Acquista online il forno pizza KUBE2PLUS

Su **RistoSubito.com** puoi ordinare il forno elettrico per pizza KUBE2PLUS direttamente online, consultando scheda tecnica, dimensioni, potenza e dettagli di alimentazione per verificare la compatibilità con il tuo impianto elettrico.

Aggiungi il prodotto al carrello, completa l'ordine in pochi passaggi e ricevi il forno nel tuo locale pronto per l'installazione, così da iniziare subito a cuocere pizze e specialità da forno con risultati professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	60
Lunghezza (cm)	74

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