

SKU: P07EN10085

Ristosubito

Forno elettrico pizza Entry Max M6L PG Modello P07EN10085



Descrizione

Forno Professionale Entry Max M6L - 6 Pizze Ø 30-34 cm

Il **Entry Max M6L** è un forno elettrico professionale pensato per pizzerie, gastronomie e laboratori con esigenze di media-alta produzione. Grazie alla sua ampia camera di cottura, consente di sfornare contemporaneamente fino a **6 pizze Ø 30-34 cm**, rendendolo una scelta eccellente per attività dinamiche.

La camera interna misura **105 x 70 x 15 cm**, garantendo una superficie di cottura spaziosa. Il corpo del forno combina un **frontale in acciaio inox** con pareti laterali in lamiera, assicurando robustezza, durata e facilità di manutenzione. Il piano cottura è dotato di **pietra refrattaria** per una distribuzione uniforme del calore e una base croccante.

Il forno raggiunge una potenza di **9,9 kW** con alimentazione trifase 400 V, e può arrivare fino a una temperatura massima di **450 °C**, ideale per cotture rapide e professionali. Il controllo è meccanico, intuitivo e affidabile, con termostati indipendenti per suola e cielo. La camera include anche **illuminazione interna** e porta con vetro per monitorare la cottura senza dispersione di calore.

Specifiche tecniche

- Camera interna: 105 x 70 x 15 cm
- Capacità: 6 pizze Ø 30-34 cm
- Potenza: 9,9 kW (400 V, 3N+T)
- Temperatura massima: 450 °C
- Struttura: acciaio inox + lamiera
- Piano di cottura: pietra refrattaria
- Controllo: termostati meccanici suola + cielo

- Porte: acciaio inox con vetro
- Illuminazione interna: sì
- Dimensioni esterne: 134 × 92 × 38 cm
- Peso netto: circa 97 kg

Vantaggi principali

- Alta capacità: ideale per sfornare più pizze contemporaneamente
- Pietra refrattaria per cottura uniforme e base croccante
- Potenza e temperatura elevate per risultati professionali
- Struttura solida e duratura, adatta all'uso intensivo
- Controlli semplici e affidabili, perfetti per uso professionale
- Illuminazione interna e porta con vetro per monitoraggio facile

Il **Entry Max M6L** rappresenta la soluzione ideale per attività che richiedono potenza, affidabilità e produttività: pizzerie, gastronomie, take-away o piccoli ristoranti. Un forno che unisce prestazioni professionali e flessibilità operativa.

Acquista subito il tuo Entry Max M6L o **contattaci** per un preventivo su misura, configurazioni particolari o accessori compatibili.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	148
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	101
Temperatura °C	450