

SKU: P07EN10087

## Ristosubito

# Forno elettrico pizza Entry Max 8 PG Modello P07EN10087



## Descrizione

### Forno Professionale Entry Max 8 - Doppia Camera per 8 Pizze Ø 33-34 cm

Il **Entry Max 8** è un forno elettrico professionale progettato per pizzerie, gastronomie e attività di media-grande produzione. Grazie alle sue **due camere indipendenti**, consente di sfornare fino a **4 + 4 pizze Ø 33-34 cm** in un unico ciclo, garantendo produttività e costanza anche con volumi elevati.

La camera interna misura circa **70 x 70 x 15 cm** ciascuna, con una superficie di cottura ampia e ottimale per pizze tonde. Il forno è dotato di **piani refrattari** per una base calda e croccante, **resistenze corazzate** per un riscaldamento rapido e uniforme, e isolamento professionale per mantenere stabile la temperatura.

Con una potenza totale di **11,2 kW** e alimentazione trifase (400 V), l'Entry Max 8 raggiunge una temperatura massima di **450 °C**, perfetta per cottura pizza tradizionale e preparazioni professionali. Ogni camera è gestibile in modo indipendente, con controllo manuale semplice e intuitivo, luce interna e porta con vetro per monitorare la cottura senza dispersioni di calore.

## Specifiche tecniche

- 2 camere di cottura indipendenti
- Capacità: 4 + 4 pizze Ø 33-34 cm
- Dimensioni camere: 70 x 70 x 15 cm (L x P x H)

- Potenza: 11,2 kW
- Temperatura massima: 450 °C
- Alimentazione: 400 V / 3 fasi + neutro
- Piani di cottura: pietra refrattaria
- Resistenze corazzate e isolamento termico
- Struttura in acciaio + lamiera preverniciata
- Luce interna e vetro porta per controllo visivo
- Dimensioni esterne: 148 x 136 x 40 cm (L x P x H)
- Peso: circa 149 kg

## Vantaggi principali

- Alta capacità: fino a 8 pizze per ciclo
- Doppia camera indipendente per massima flessibilità
- Cottura uniforme e base croccante grazie alla pietra refrattaria
- Potenza e temperatura adeguate per uso professionale
- Controllo semplice e intuitivo, adatto anche a turni intensi
- Struttura robusta e materiali professionali per lunga durata

Il **Entry Max 8** è la soluzione ideale per attività con domanda costante di pizza: pizzerie, gastronomie, take-away o ristoranti. Un forno versatile che unisce potenza, capacità e praticità in un'unica macchina affidabile.

**Acquistalo ora** oppure **contattaci** per un preventivo su misura, configurazioni personalizzate o accessori come supporti, cappucci aspirazione o ruote.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	72
Lunghezza (cm)	113
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	4 + 4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	101
Temperatura °C	450