

SKU: P07EN10088

**Ristosubito**

## **Forno elettrico pizza Entry Max 12 PG Modello P07EN10088**



### **Descrizione**

#### **Forno elettrico pizza Entry Max 12 PG 2 camere 6+6 pizze Ø33 cm - Modello P07EN10088**

Il forno elettrico per pizza **Entry Max 12 PG** è un forno professionale bicamera con **capacità 6+6 pizze Ø33 cm**, ideale per pizzerie, pub, bar e locali takeaway che necessitano di alte prestazioni in uno spazio compatto.

Grazie alla struttura robusta e ai **piani di cottura in pietra refrattaria**, questo forno garantisce una distribuzione uniforme del calore e una cottura sempre costante, perfetta per pizza tonda, pizza al trancio e prodotti di rosticceria.

#### **Caratteristiche tecniche principali**

- **Numero di camere:** 2 camere di cottura sovrapposte, indipendenti.
- **Capacità:** fino a 6+6 pizze Ø33 cm contemporaneamente, per una gestione ottimale dei picchi di lavoro.
- **Dimensioni camera:** dimensioni adatte anche a teglie professionali, con altezza utile idonea per pizza e prodotti da forno.
- **Potenza:** potenza elettrica professionale per riscaldamento rapido e recupero veloce tra un'infornata e l'altra.
- **Struttura frontale:** facciata e porte in acciaio con vetro per controllare facilmente

la cottura senza aprire il forno.

- **Piano di cottura:** pietra o mattoni refrattari ad alto spessore per un fondo pizza asciutto e ben cotto.
- **Comandi:** controllo meccanico con termometro e termostati separati per ogni camera, semplice e affidabile.
- **Temperatura massima:** temperatura di esercizio elevata, adatta alla pizza tradizionale e a diversi prodotti da forno.
- **Alimentazione:** alimentazione elettrica trifase, con specifiche indicate in scheda tecnica.
- **Dimensioni camera:** 70 x 105 x 15 cm (LxPxH) per ciascuna camera.
- **Peso netto:** 155 kg circa.
- **Peso lordo:** 175 kg circa.
- **Potenza:** 14,6 KW

## **Vantaggi del forno Entry Max 12 PG**

Il forno Entry Max 12 PG offre un ottimo rapporto tra capacità e ingombro, permettendo di cuocere fino a 12 pizze per ciclo pur mantenendo dimensioni adatte anche a laboratori e cucine con spazi limitati.

Le due camere indipendenti consentono di lavorare in modo flessibile, utilizzando un solo vano nelle ore più tranquille e sfruttando entrambe le camere durante i picchi, con un importante risparmio energetico e una migliore organizzazione del lavoro.

## **Utilizzi consigliati**

Questo forno elettrico è indicato per pizzerie al piatto, pizzerie al taglio, pub, birrerie e locali takeaway che desiderano garantire un servizio rapido con una qualità di cottura costante per tutta la serata.

La configurazione bicamera lo rende adatto anche come forno principale in piccole pizzerie o come forno di supporto in laboratori più grandi che devono gestire elevati volumi di produzione.

## **Perché acquistarlo su RistoSubito**

- **Prodotto professionale** selezionato per il settore Ho.Re.Ca., con caratteristiche idonee a un uso intensivo quotidiano.
- **Qualità costruttiva** e componenti pensati per garantire affidabilità e durata nel tempo.
- **Consulenza specializzata** nella scelta del forno più adatto al volume di lavoro, allo spazio e all'impianto elettrico del tuo locale.
- **Acquisto online semplice e sicuro**, con accesso immediato a scheda tecnica, prezzo e disponibilità del prodotto.

## **Acquista online il forno Entry Max 12 PG**

Su RistoSubito.com puoi acquistare il forno elettrico pizza Entry Max 12 PG Modello P07EN10088 direttamente online, verificando tutte le specifiche tecniche prima dell'ordine per una perfetta integrazione nel tuo laboratorio di pizzeria.

Aggiungi il forno al carrello, completa l'acquisto in pochi passaggi e ricevi l'attrezzatura pronta per l'installazione, così da offrire ai tuoi clienti pizze cotte in modo uniforme,

**rapido e professionale fin da subito.**

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	72
Lunghezza (cm)	113
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	136
Temperatura °C	450