

SKU: P07EN10089

Ristosubito

Forno elettrico pizza Entry Max 12L PG Modello P07EN10089



Descrizione

Forno elettrico pizza Entry Max 12L PG - Modello P07EN10089

Il forno elettrico pizza **Entry Max 12L PG** Modello **P07EN10089** è un forno professionale della linea Entry, a **2 bocche**, studiato per la cottura di fino a **6+6 pizze diametro 33 cm** e pensato per l'uso quotidiano in pizzerie, ristoranti e locali ad alta produttività.

La struttura prevede **facciata in acciaio, pareti laterali in lamiera preverniciata, cielo e base in zincato, pietre refrattarie da 14 mm** sul piano di cottura e **isolamento in lana di roccia evaporata**, a garanzia di robustezza, tenuta del calore e qualità di cottura professionale.

Caratteristiche tecniche principali

- **Marca:** Ristosubito.
- **Modello:** PG-ENTRY MAX 12L - P07EN10089.
- **Numero camere:** 2 camere di cottura.
- **Capacità:** fino a **6+6 pizze Ø33 cm**.
- **Facciata:** realizzata in **acciaio**.
- **Pareti laterali:** in **lamiera preverniciata**.
- **Cielo e base:** in **lamiera zincata**.
- **Piano di cottura:** **pietre refrattarie da 14 mm** sul piano cottura.

- **Isolamento:** lana di roccia evaporata.
- **Resistenze:** resistenze corazzate.
- **Termometro:** termometro meccanico.
- **Interruttore:** interruttore generale sul quadro comandi.
- **Luce camera:** luce interna in camera di cottura.
- **Porta:** porta con vetro per controllo visivo del prodotto.
- **Controllo temperatura:** regolazione tramite **termostati meccanici**.
- **Alimentazione (specifiche):** 380V 3Ph+N+T.
- **Alimentazione (tabella):** elettrica.
- **Potenza totale:** 19,80 kW.
- **Dimensioni camera:** 105 x 70 x 15 cm (L x P x H) per ciascuna camera.
- **Dimensioni esterne:** 148 x 101 x 72 cm (L x P x H).
- **Lunghezza:** 148 cm.
- **Profondità:** 101 cm.
- **Altezza:** 72 cm.
- **Temperatura massima:** 450 °C.
- **Peso netto:** 177 kg.
- **Peso lordo:** 196 kg.
- **Pannello di controllo:** meccanico.

Descrizione funzionale

L'Entry Max 12L PG utilizza **pietre refrattarie** per garantire una cottura ottimale del fondo pizza, mentre l'**isolamento in lana di roccia evaporata** contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna riducendo le dispersioni di calore.

La combinazione di **resistenze corazzate, termostati meccanici, termometro meccanico, luce camera e porta con vetro** consente un controllo semplice e preciso della cottura, rendendo il forno adatto ai ritmi di lavoro intensi delle pizzerie professionali.

Utilizzi consigliati

Il forno elettrico pizza Entry Max 12L PG è indicato per **pizzerie, ristoranti e attività di ristorazione** che richiedono un forno a 2 camere con capacità 6+6 pizze Ø33 cm, temperatura di esercizio fino a 450 °C e pannello di controllo meccanico.

Le dimensioni delle camere (105 x 70 x 15 cm) e le dimensioni esterne (148 x 101 x 72 cm), insieme al peso netto di 177 kg, lo rendono una soluzione robusta e compatta per laboratori professionali che vogliono massimizzare la produttività su uno spazio contenuto.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con dati su capacità, dimensioni, potenza, alimentazione, peso e dotazioni.
- **Descrizione dettagliata** della struttura: facciata in acciaio, lamiera preverniciata, zincato, pietre refrattarie, lana di roccia, termometro, luce camera e porta vetrata.
- **Prodotto della linea Entry** specificamente pensato per la pizza, con prestazioni adatte al lavoro quotidiano in pizzeria.
- **Acquisto online** con possibilità di aggiungere accessori come kit tutto refrattario, supporto forno e cappa di aspirazione dalla stessa pagina.

Acquista online il forno Entry Max 12L PG

Visitando la pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare tutte le informazioni del forno elettrico pizza Entry Max 12L PG Modello P07EN10089, verificare prezzo, eventuali offerte e opzioni di accessori disponibili.

Dopo l'ordine, riceverai un forno professionale a **2 camere** con **6+6 pizze Ø33 cm** di capacità, alimentazione **380V 3Ph+N+T** e potenza **19,80 kW**, pronto per essere installato e utilizzato nel tuo locale secondo le esigenze operative quotidiane.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	72
Lunghezza (cm)	148
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	101
Temperatura °C	450