

SKU: P08PY10064

Ristosubito

Forno elettrico pizza Pyralis M4 PG MECCANICO Modello P08PY10064



Descrizione

Forno elettrico pizza Pyralis M4 PG MECCANICO - Modello P08PY10064

Il forno elettrico pizza **Pyralis M4 PG MECCANICO** è un forno professionale per pizza a **pannello di controllo meccanico**, progettato per garantire performance eccellenti in pizzerie, ristoranti e locali ad uso intensivo. La descrizione Ristosubito lo definisce robusto, adatto a molti tipi di impasto e capace di assicurare una **cottura uniforme** con **riscaldamento ultrarapido**.

Il sistema di riscaldamento indicato in scheda consente una **riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50%** e un **consumo energetico fino al 25% in meno** rispetto a un sistema tradizionale, rendendo Pyralis M4 PG una soluzione efficiente sia in termini di tempi che di costi di gestione.

Caratteristiche tecniche principali

- **Brand:** Ristosubito.
- **Tipologia:** forno elettrico per pizza, meccanico.
- **Numero camere:** 1 camera.
- **Numero pizze:** 4 pizze (in base alla scheda tecnica del modello Pyralis M4 PG).
- **Pannello di controllo:** meccanico.
- **Alimentazione:** Elettrica.
- **Alimentazione specifica:** 400 V 3N+T.
- **Potenza totale:** 6,60 kW.
- **Temperatura massima:** 450 °C.

- **Dimensioni camera di cottura: 70 x 70 x 15 cm.**
- **Dimensioni esterne forno:** lunghezza **113 cm**, profondità **103 cm**, altezza **40 cm**.
- **Peso netto: 115 kg.**
- **Doppia illuminazione interna: 12 V**, per un controllo costante del prodotto in cottura.
- **Doppio vetro:** porta con **doppio vetro** per miglior isolamento e visibilità.

Vantaggi del forno Pyralis M4 PG

Secondo la descrizione prodotto, Pyralis M4 PG è un forno con **performance eccellenti**, robusto e adatto a un uso intensivo, che assicura una cottura uniforme su molti tipi di impasto grazie alla camera 70x70x15 cm e alla gestione meccanica della temperatura.

Il **riscaldamento ultrarapido** con riduzione del tempo di preriscaldamento fino al 50% e del consumo energetico fino al 25% rispetto a un sistema tradizionale rende questo forno particolarmente adatto a chi deve garantire servizio rapido e continuità durante tutto l'arco della giornata.

Utilizzi consigliati

In base alle informazioni presenti sulla pagina Ristosubito, il forno elettrico pizza Pyralis M4 PG MECCANICO è indicato per **pizzerie, ristoranti, pub, snack bar e locali da asporto** che desiderano un forno compatto a una camera con capacità 4 pizze, per cotture frequenti e ripetute.

Le dimensioni contenute (113 x 103 x 40 cm) e il peso netto di 115 kg permettono l'installazione su banchi e strutture adeguate, integrandosi facilmente in cucine professionali dove lo spazio deve essere sfruttato al meglio.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica ufficiale** Ristosubito con dati chiari su alimentazione 400 V 3N+T, potenza 6,60 kW, dimensioni camera e dimensioni esterne.
- **Descrizione completa** delle dotazioni principali: doppio vetro, doppia illuminazione interna 12 V, pannello di controllo meccanico.
- **Prodotto pensato per uso intensivo**, come specificato nella pagina: robusto, adatto a molti tipi di impasto e con cottura uniforme.
- **Acquisto online immediato** con possibilità di contatto diretto (telefono e WhatsApp) per richieste e preventivi sul modello P08PY10064.

Acquista online il forno Pyralis M4 PG

Collegandoti alla pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare tutti i dettagli del forno elettrico pizza Pyralis M4 PG MECCANICO Modello P08PY10064, verificare prezzo, promozioni attive e condizioni di spedizione.

Una volta completato l'ordine, riceverai un forno professionale con **1 camera, 4 pizze**, alimentazione **400 V 3N+T**, potenza **6,60 kW**, **doppio vetro** e **doppia illuminazione interna**, pronto per essere installato e utilizzato nel tuo locale secondo le esigenze operative quotidiane.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	113
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	103
Temperatura °C	450