

SKU: P08PY10065

Ristosubito

Forno elettrico pizza Pyralis M6 MECCANICO PG Modello P08PY10065



Descrizione

Forno elettrico pizza Pyralis M6 MECCANICO PG - Modello P08PY10065

Il forno elettrico pizza **Pyralis M6 MECCANICO PG** è un forno professionale per pizza con **pannello di controllo meccanico**, progettato per garantire performance eccellenti, robustezza e affidabilità anche in caso di **uso intensivo** e con molti tipi di impasto.

La descrizione RistoSubito evidenzia che assicura una **cottura uniforme** e un **riscaldamento ultrarapido**, con riduzione del tempo di riscaldamento fino al 50% e **consumo energetico fino al 25% in meno** rispetto a un sistema di riscaldamento tradizionale, rendendolo particolarmente adatto alle esigenze operative delle pizzerie moderne.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Ristosubito.
- **Modello:** Pyralis M6 MECCANICO PG - P08PY10065.
- **Alimentazione:** 400 V 3N+T.
- **Alimentazione (tabella):** elettrica.
- **Potenza totale:** 8,88 kW.
- **Numero camere:** 1 camera.
- **Numero pizze:** 6 pizze.
- **Temperatura massima:** 450 °C.
- **Dimensioni camera:** 70 x 105 x 15 cm.
- **Dimensioni esterne:** lunghezza 113 cm, profondità 138 cm, altezza 40 cm.
- **Peso netto:** 129 kg.
- **Pannello di controllo:** meccanico.
- **Doppia illuminazione interna:** a 12 V.

- **Doppio vetro:** porta con doppio vetro per migliore isolamento e visibilità.

Descrizione funzionale

Il forno Pyralis M6 MECCANICO PG è presentato come un forno con **performance eccellenti**, robusto e adatto a un uso intensivo, in grado di garantire cotture omogenee grazie alla camera 70x105x15 cm e alla gestione meccanica della temperatura.

Il sistema di **riscaldamento ultrarapido**, che riduce i tempi di preriscaldamento fino al 50% e i consumi energetici fino al 25% rispetto ai sistemi tradizionali, consente di velocizzare il servizio mantenendo sotto controllo i costi di esercizio, caratteristica fondamentale nei momenti di maggiore affluenza.

Utilizzi consigliati

Secondo la scheda prodotto, il forno elettrico pizza Pyralis M6 MECCANICO PG è indicato per **pizzerie, ristoranti, bar, snack bar e locali da asporto** che necessitano di un forno compatto a 1 camera per 6 pizze, con temperatura fino a 450 °C e pannello meccanico per un controllo semplice e immediato.

Le dimensioni esterne (113 x 138 x 40 cm) e il peso di 129 kg permettono l'installazione su banchi o supporti adeguati, integrandosi facilmente in cucine professionali dove lo spazio deve essere utilizzato in modo efficiente.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica chiara** con tutti i principali dati: alimentazione 400 V 3N+T, potenza 8,88 kW, dimensioni camera 70x105x15 cm, dimensioni esterne, peso e numero di pizze.
- **Descrizione dettagliata** delle dotazioni: pannello di controllo meccanico, doppio vetro e doppia illuminazione interna a 12 V.
- **Prodotto pensato per uso intensivo**, con cottura uniforme e riscaldamento ultrarapido, ideale per le esigenze di lavoro quotidiano in pizzeria.
- **Acquisto online immediato** con possibilità di aggiungere il kit tutto refrattario e di richiedere informazioni tramite telefono o WhatsApp direttamente dalla pagina del prodotto.

Acquista online il forno Pyralis M6 MECCANICO PG

Visitando la pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare tutte le specifiche del forno elettrico pizza Pyralis M6 MECCANICO PG Modello P08PY10065, verificare prezzo, promozioni attive e accessori disponibili.

Una volta completato l'ordine, riceverai un forno professionale a **1 camera** con **6 pizze** di capacità, alimentazione **400 V 3N+T**, potenza **8,88 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

Attributo	Valore
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	113
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	138
Temperatura °C	450