

SKU: P08PY12070

Ristosubito

Forno elettrico pizza Pyralis D6 DIGITALE PG Modello P08PY12070



Descrizione

Forno elettrico pizza Pyralis D6 DIGITALE PG - Modello P08PY12070

Il forno elettrico pizza **Pyralis D6 DIGITALE PG** è un forno professionale per pizza con **pannello di controllo digitale**, progettato per offrire performance eccellenti, robustezza e affidabilità anche in caso di **uso intensivo** e con molti tipi di impasto.

La descrizione RistoSubito evidenzia che questo modello 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 D6 DIGITALE PG - P08PY12070.
- **Alimentazione:** 400 V 3N+T.
- **Alimentazione (tabella):** elettrica.
- **Potenza totale:** 8,88 kW.
- **Numero camere:** 1 camera.
- **Numero pizze:** 6.
- **Temperatura massima:** 450 °C.
- **Dimensioni camera:** 70 x 105 x 15 cm.
- **Peso netto:** 129 kg.
- **Doppia illuminazione interna:** a 12 V.
- **Doppio vetro:** porta con doppio vetro.

- **Lunghezza (cm):** 113.
- **Profondità (cm):** 138.
- **Altezza (cm):** 40.
- **Pannello di controllo:** digitale.

Descrizione funzionale

Il forno Pyralis D6 DIGITALE PG è presentato come un forno con **performance eccellenti**, robusto e adatto per un **uso intensivo**, in grado di garantire cotture omogenee su tutta la superficie della pizza grazie alla camera 70x105x15 cm e alla gestione digitale precisa della temperatura e dei parametri di cottura.

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 D6 DIGITALE 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 digitale per un controllo semplice, rapido e preciso.

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

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.
- **Dotazioni complete** con pannello di controllo digitale, doppio vetro e doppia illuminazione interna a 12 V.
- **Prodotto pensato per uso intensivo**, con cottura uniforme e riscaldamento ultrarapido, ideale per il 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 D6 DIGITALE PG

Visitando la pagina dedicata di **RistoSubito.com** puoi consultare tutte le specifiche del forno elettrico pizza Pyralis D6 DIGITALE PG Modello P08PY12070, 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**, **pannello digitale, 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	6
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	138
Temperatura °C	450