SKU: SDFZP2105

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza digitale SDFZP2-105 6+6 pizze



Descrizione

Forno elettrico professionale per pizza a doppia camera maxi

Questo forno elettrico professionale a due camere indipendenti rappresenta la soluzione ottimale per ristopub, pub, bar e ristoranti che cercano il miglior rapporto qualità-prezzo sul mercato. Progettato per garantire la massima capacità produttiva su due livelli verticali estremamente ampi, questo modello unisce un'interfaccia di gestione avanzata a componenti strutturali ad alta resistenza, offrendo cotture impeccabili e costanti per grandi carichi di pizze di grande formato e prodotti da forno.

Tecnologia di cottura e controllo elettronico avanzato

L'elemento distintivo di questa gamma è la centralina digitale super avanzata, studiata per ottimizzare i flussi di lavoro e i consumi energetici. Il quadro comandi permette la gestione completamente separata della potenza del cielo e del suolo (platea) all'interno di ciascuna camera, assicurando una calibrazione termica perfetta in base al tipo di impasto. Questa gestione elettronica intelligente garantisce un risparmio energetico minimo del 20% rispetto a un comune forno meccanico di pari capacità.

La scheda elettronica integra inoltre la funzione di accensione programmata giornaliera, ideale per trovare il forno già a temperatura all'apertura del locale, e la speciale "funzione lepre", concepita per raggiungere la temperatura d'esercizio desiderata nel minor tempo possibile.

Design strutturale e isolamento

La serie si distingue per una tecnologia di canalizzazione e smaltimento dei vapori e dei fumi integrata al top, estremamente efficiente per mantenere l'ambiente di lavoro salubre. Il design unico delle camere di cottura è valorizzato da porte dotate di maniglia isolante lateralmente, posizionate per non ostacolare la visuale e garantire la massima visibilità delle pizze durante le fasi di cottura. La sicurezza e la tenuta termica sono affidate a speciali vetri temprati, progettati con una resistenza al calore e alla rottura di ben 6-7 volte superiore rispetto ai vetri normali.

Specifiche tecniche

- **Dimensioni esterne:** 140 x 83.5 x 60 cm.
- **Dimensioni interne (per singola camera):** 105 x 75 x 13.5 cm.
- **Capacità di carico:** 6+6 pizze con diametro fino a 33 cm (struttura a doppia camera).
- **Quadro comandi:** Digitale con gestione separata potenza cielo/suolo.
- **Funzioni speciali:** Accensione programmata giornaliera e funzione rapida "lepre".
- **Efficienza:** Risparmio energetico minimo del 20% rispetto ai modelli meccanici.
- **Sicurezza:** Porte con maniglie isolanti e vetri temprati ad altissima resistenza (6-7 volte superiore allo standard).
- **Sistema fumi:** Canalizzazione vapori integrata al top.
- **Potenza massima assorbita:** 15 kW.
- **Dimensioni imballo:** 150 x 100 x 80 cm.
- **Peso lordo (con imballo):** 270 kg.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	60
Lunghezza (cm)	140
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	83.5
Temperatura °C	400
Model Number for EPREL	2978847