SKU: SDFZP262

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza digitale SDFZP2-62 4+4 pizze



Descrizione

Forno elettrico professionale per pizza a doppia camera ad alta resa

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 un'elevata produttività sviluppandosi in verticale su due livelli, questo modello unisce un'interfaccia di gestione avanzata a componenti strutturali ad alta resistenza, offrendo cotture impeccabili e costanti per pizze 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:** 92 x 74 x 60 cm.
- **Dimensioni interne (per singola camera):** 61.5 x 62 x 13.5 cm.
- **Capacità di carico:** 4+4 pizze con diametro fino a 30 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:** 9 kW.
- **Dimensioni imballo:** 100 x 85 x 80 cm.
- **Peso lordo (con imballo):** 145 kg.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	60
Lunghezza (cm)	92
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	4 + 4
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	400
Model Number for EPREL	2978847