SKU: SDFZP3105

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza digitale SDFZP3-105 6+6+6 Pizze



Descrizione

Forno elettrico professionale per 18 pizze da 33 cm

Il forno elettrico professionale è pensato per bar, pub, ristopub e ristoranti che necessitano di un'attrezzatura con un'elevata capacità di cottura e un buon rapporto qualità-prezzo. La configurazione a tre camere offre uno spazio di lavoro adatto alla preparazione di numerose pizze contemporaneamente, risultando particolarmente interessante per le attività che devono gestire un servizio intenso e continuativo.

Caratteristiche principali

La struttura interna permette di ospitare fino a 18 pizze con diametro di 33 cm, grazie alla suddivisione delle camere nella configurazione 6+6+6. Questa disposizione consente di organizzare la produzione su tre livelli distinti, sfruttando lo spazio disponibile per gestire più preparazioni nello stesso momento e rispondere con maggiore flessibilità alle esigenze del servizio.

Il quadro comandi rappresenta uno degli elementi funzionali più importanti del forno, poiché consente di gestire separatamente la potenza del cielo e quella della platea. La regolazione indipendente delle due zone di riscaldamento permette di controllare il calore superiore e inferiore in modo distinto, adattando il funzionamento alle necessità delle diverse preparazioni.

Questa modalità di gestione contribuisce anche al contenimento dei consumi energetici. Il sistema permette infatti di ottenere un risparmio minimo del 20% rispetto a un forno meccanico di pari capacità, un aspetto particolarmente interessante per le attività professionali che desiderano ottimizzare i costi di esercizio mantenendo un'elevata capacità produttiva.

Specifiche tecniche

- Dimensioni esterne: 140 x 83,5 x 90 cm.
- Dimensioni interne: 105 x 75 x 13,5 cm.
- Capacità camera: 6+6+6.
- Diametro pizza: 33 cm.
- Potenza: 22 kW.
- Dimensioni imballo: 150 x 100 x 110 cm.
- Peso: 380 kg.

Vantaggi e utilizzo

Con una capacità complessiva di 18 pizze da 33 cm, questo forno elettrico professionale si presta all'utilizzo in bar, pub, ristopub e ristoranti che richiedono una notevole capacità di produzione. La suddivisione in tre camere da sei pizze ciascuna permette di organizzare le preparazioni su più livelli, offrendo una configurazione adatta ai ritmi di lavoro delle attività di ristorazione.

La gestione separata della potenza del cielo e della platea consente di intervenire autonomamente sulle due zone di riscaldamento, offrendo maggiore flessibilità durante la cottura. A questo si aggiunge il risparmio energetico minimo dichiarato del 20% rispetto a un forno meccanico di pari capacità. Con una potenza di 22 kW e una capacità fino a 18 pizze contemporaneamente, rappresenta una soluzione per le attività che cercano un'attrezzatura professionale capiente e funzionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	90
Lunghezza (cm)	140
Numero Camere	3 camere
Numero Pizze	6 + 6 + 6
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	83.5
Temperatura °C	400
Model Number for EPREL	2978847