SKU: SDFZP353

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza digitale SDFZP3-53 1+1+1 PIZZE



Descrizione

Forno elettrico professionale a 3 camere per pizzeria

Il forno elettrico professionale è una soluzione pensata per le esigenze di locali come ristopub, pub, bar e ristoranti. Si rivolge a chi desidera un'attrezzatura funzionale per la preparazione della pizza, con un interessante rapporto qualità-prezzo e caratteristiche adatte a un utilizzo nell'ambito della ristorazione professionale.

Caratteristiche principali

Il forno è progettato per offrire una buona capacità di produzione, con una configurazione che consente di ospitare fino a 3 pizze da 50 cm. Questa possibilità permette di gestire più preparazioni contemporaneamente, risultando particolarmente utile nei locali che necessitano di organizzare il servizio in maniera efficiente.

Un elemento distintivo è rappresentato dal quadro comandi, che permette di gestire separatamente la potenza del cielo e quella della platea. Questa regolazione indipendente consente di intervenire sulle due zone di riscaldamento in base alle necessità di cottura, offrendo un maggiore controllo sul funzionamento del forno.

La gestione separata delle potenze contribuisce anche all'ottimizzazione dei consumi energetici. Il sistema permette infatti di ottenere un risparmio energetico minimo del 20% rispetto a un forno meccanico di pari capacità, rappresentando un vantaggio interessante per le attività di ristorazione attente ai costi di esercizio.

Specifiche tecniche

- Dimensioni esterne: 82 x 63 x 90 cm.
- Dimensioni interne: 53 x 53 x 13,5 cm.
- Capacità camera: 1+1+1.
- Diametro pizza: 50 cm.
- Potenza: 10,5 W.
- Dimensioni imballo: 90 x 70 x 110 cm.
- Peso: 170 kg.

Vantaggi e utilizzo

Il forno elettrico rappresenta una soluzione adatta a bar, pub, ristopub e ristoranti che desiderano disporre di un'attrezzatura dedicata alla preparazione della pizza. La possibilità di gestire più preparazioni contemporaneamente e il controllo indipendente della potenza del cielo e della platea consentono di adattare il funzionamento alle diverse esigenze operative.

Particolarmente interessante è il sistema di regolazione delle potenze, che permette di ottimizzare il consumo energetico con un risparmio dichiarato di almeno il 20% rispetto a un forno meccanico di pari capacità. Una scelta da considerare per chi cerca un forno elettrico professionale che unisca capacità produttiva, flessibilità di gestione e attenzione ai consumi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	90
Lunghezza (cm)	82
Numero Camere	3 camere
Numero Pizze	1 + 1 + 1
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	63
Temperatura °C	400
Model Number for EPREL	2978847