**SKU:** SDFZP364

# Ristosubito

# Forno Elettrico per pizza digitale SDFZP3-62 4+4+4 Pizze



## Descrizione

### Forno elettrico professionale per 12 pizze da 30 cm

Il forno elettrico professionale è progettato per rispondere alle esigenze di attività come ristopub, pub, bar e ristoranti che necessitano di un'attrezzatura affidabile per la preparazione della pizza. Rappresenta una soluzione interessante per chi cerca un prodotto con un ottimo rapporto qualità-prezzo, combinando capacità di produzione e possibilità di gestione personalizzata della cottura.

### Caratteristiche principali

La configurazione delle camere permette di raggiungere una capacità complessiva fino a 12 pizze con diametro di 30 cm. La suddivisione 4+4+4 consente di organizzare le preparazioni su tre livelli distinti, offrendo una capacità adatta alle attività di ristorazione che devono gestire più pizze durante il servizio.

Un elemento particolarmente interessante è il quadro comandi, progettato per consentire la regolazione separata della potenza del cielo e della platea. Questa gestione indipendente permette di controllare distintamente il calore nella parte superiore e nella superficie inferiore della camera, adattando il funzionamento del forno alle diverse necessità di cottura.

La possibilità di regolare separatamente le due potenze contribuisce anche a ottimizzare i consumi energetici. Il sistema consente infatti di ottenere un risparmio energetico minimo del 20% rispetto a un forno meccanico di pari capacità, offrendo un vantaggio concreto nella gestione dei costi di esercizio.

### Specifiche tecniche

- Dimensioni esterne: 92 x 74 x 90 cm.
- Dimensioni interne: 61,5 x 62 x 13,5 cm.
- Capacità camera: 4+4+4.
- Diametro pizza: 30 cm.
- Potenza: 13,5 kW.
- Dimensioni imballo: 100 x 85 x 110 cm.
- Peso: 215 kg.

### Vantaggi e utilizzo

Questo forno elettrico professionale è indicato per locali che necessitano di una capacità di cottura elevata e di una gestione flessibile delle preparazioni. La possibilità di ospitare fino a 12 pizze da 30 cm, distribuite nelle tre camere secondo la configurazione 4+4+4, permette di organizzare il lavoro in modo funzionale durante i momenti di maggiore affluenza.

La regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea rappresenta un ulteriore punto di forza, perché consente di gestire separatamente le due zone di riscaldamento e contribuisce a ridurre i consumi energetici. Con una potenza di 13,5 kW e una struttura dimensionata per un utilizzo professionale, questo modello costituisce una soluzione da valutare per bar, pub, ristopub e ristoranti che desiderano unire capacità produttiva, controllo della cottura e attenzione ai costi energetici.

## Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|---|---|
| Alimentazione | Elettrica |
| Altezza (cm) | 90 |
| Lunghezza (cm) | 92 |
| Numero Camere | 3 camere |
| Numero Pizze | 4 + 4 + 4 |
| Pannello di controllo | Digitale |
| Profondità (cm) | 74 |
| Temperatura °C | 400 |
| Model Number for EPREL | 2978847 |