SKU: SDFZP375

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza digitale SDFZP3-75 4+4+4 Pizze



Descrizione

Forno elettrico professionale per 12 pizze da 35 cm

Il forno elettrico professionale è progettato per soddisfare le esigenze di ristopub, pub, bar e ristoranti che necessitano di un'attrezzatura con una buona capacità produttiva. Rappresenta una soluzione interessante per le attività che desiderano investire in un prodotto funzionale, caratterizzato da un ottimo rapporto qualità-prezzo e adatto alla preparazione della pizza in ambito professionale.

Caratteristiche principali

La configurazione a tre camere consente di raggiungere una capacità complessiva di 12 pizze con diametro di 35 cm. La disposizione 4+4+4 permette di organizzare le preparazioni su tre livelli, offrendo uno spazio di cottura adeguato alle necessità dei locali che devono gestire più ordinazioni contemporaneamente.

Uno degli elementi distintivi di questo forno elettrico è il quadro comandi, che permette di regolare separatamente la potenza del cielo e quella della platea. Questa soluzione consente di gestire in modo indipendente il calore nella parte superiore e inferiore della camera, offrendo maggiore flessibilità nella regolazione della cottura in funzione delle esigenze operative.

La gestione separata delle potenze rappresenta anche un vantaggio sotto il profilo dei consumi energetici. Questa tecnologia permette infatti di ottenere un risparmio minimo del 20% rispetto a un forno meccanico di pari capacità, contribuendo a contenere i costi di funzionamento durante l'attività quotidiana.

Specifiche tecniche

- Dimensioni esterne: 107 x 83,5 x 90 cm.
- Dimensioni interne: 75 x 75 x 13,5 cm.
- Capacità camera: 4+4+4.
- Diametro pizza: 35 cm.
- Potenza: 16 kW.
- Dimensioni imballo: 115 x 100 x 110 cm.
- Peso: 285 kg.

Vantaggi e utilizzo

Grazie alla capacità di ospitare fino a 12 pizze da 35 cm, questo forno elettrico è indicato per le attività di ristorazione che necessitano di gestire volumi di lavoro importanti. La suddivisione delle camere in tre livelli permette di organizzare le diverse preparazioni, sfruttando al meglio lo spazio disponibile e ottimizzando la gestione del servizio.

Il quadro comandi con regolazione indipendente del cielo e della platea offre un controllo più flessibile della potenza, mentre il risparmio energetico minimo dichiarato del 20% rispetto a un forno meccanico di pari capacità costituisce un ulteriore elemento da considerare nella scelta. Con una potenza di 16 kW e una capacità di cottura adatta a 12 pizze contemporaneamente, rappresenta una soluzione per bar, pub, ristopub e ristoranti alla ricerca di un forno elettrico professionale capiente e funzionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	90
Lunghezza (cm)	107
Numero Camere	3 camere
Numero Pizze	4 + 4 + 4
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	83.5
Temperatura °C	400
Model Number for EPREL	2978847