SKU: SDFZP395

Ristosubito

Forno Elettrico per pizza digitale SDFZP3-95 6+6+6 Pizze



Descrizione

Forno elettrico professionale per 18 pizze da 30 cm

Il forno elettrico professionale è progettato per soddisfare le esigenze di locali come ristopub, pub, bar e ristoranti, dove è importante disporre di un'attrezzatura con una capacità di cottura adeguata ai ritmi del servizio. Rappresenta una soluzione interessante per chi ricerca un prodotto con un buon rapporto qualità-prezzo, capace di offrire spazio di lavoro e flessibilità nella gestione delle preparazioni.

Caratteristiche principali

La configurazione delle camere permette di raggiungere una capacità complessiva di 18 pizze con diametro di 30 cm. La suddivisione 6+6+6 consente di distribuire le preparazioni su tre livelli, con la possibilità di cuocere contemporaneamente un numero elevato di pizze. Questa caratteristica rende il forno particolarmente interessante per le attività di ristorazione che devono gestire un flusso costante di ordinazioni.

Il quadro comandi permette di regolare separatamente la potenza del cielo e quella della platea, offrendo un controllo indipendente delle due zone di riscaldamento. Questa funzionalità consente di gestire il calore superiore e inferiore in base alle necessità di cottura, adattando il funzionamento del forno alle diverse esigenze operative del locale.

Un ulteriore vantaggio riguarda l'efficienza energetica: la gestione separata delle potenze permette infatti di ottenere un risparmio minimo del 20% rispetto a un forno meccanico di pari capacità. Una caratteristica particolarmente interessante per le attività professionali che desiderano contenere i

consumi senza rinunciare a una capacità produttiva elevata.

Specifiche tecniche

- Dimensioni esterne: 131 x 74 x 90 cm.
- Dimensioni interne: 95 x 62 x 13,5 cm.
- Capacità camera: 6+6+6.
- Diametro pizza: 30 cm.
- Potenza: 19,5 kW.
- Dimensioni imballo: 140 x 80 x 110 cm.
- Peso: 320 kg.

Vantaggi e utilizzo

Con una capacità complessiva di 18 pizze da 30 cm, questo forno elettrico professionale è indicato per bar, pub, ristopub e ristoranti che necessitano di gestire contemporaneamente numerose preparazioni. La disposizione delle camere nella configurazione 6+6+6 permette di organizzare il lavoro su tre livelli, sfruttando lo spazio interno per rispondere alle esigenze di un servizio intenso.

La regolazione indipendente della potenza del cielo e della platea rappresenta un importante vantaggio nella gestione della cottura e dei consumi. Il risparmio energetico minimo dichiarato del 20% rispetto a un forno meccanico di pari capacità contribuisce a rendere questa soluzione interessante anche dal punto di vista dei costi di esercizio. La potenza di 19,5 kW completa una configurazione pensata per le attività di ristorazione che cercano capacità produttiva e flessibilità operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	90
Lunghezza (cm)	131
Numero Camere	3 camere
Numero Pizze	6 + 6 + 6
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	74
Temperatura °C	400
Model Number for EPREL	2978847