

Kit Pizzeria Professionale con Forno Elettrico e Banco Pizza Refrigerato

MODELLO: STARTER

Dimensioni esterne

Forno: L 1100 x P 1114 x H 1725 Banco pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 mm

3.510,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Forno: L 1100 x P 1114 x H 1725 mm Banco pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 mm
Dimensioni interne	Forno: L 820 x P 840 x H 175 mm Banco pizza: L 1562 x P 630 x H 589 mm
Peso netto	Forno: 172 Kg Banco pizza: 382 Kg
Capacità pizze	4 + 4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	1150 W x 6
Potenza resistenza platea	1150 W x 6
Volume	1,22 m3
Diametro pizza	Ø 400 mm
Capacità teglie	4 teglie
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Illuminazione interna

Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa non inclusi. Installazione a cura di un tecnico qualificato.
Pannello di controllo	Meccanico
Resistenze	Corazzate
Isolamento	Pacchetti di lana di roccia
Platea	In mattoni refrattari
Linea forno	Linea TWIN Ø40
Porta forno	Porta con vetro grande
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Tipologia porta	Porta con vetro doppio
Impilabile	no
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	14 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Pizzeria Professionale con Forno Elettrico e Banco Pizza Refrigerato

Tutto il necessario per organizzare una postazione pizza professionale, efficiente e completa.

Il **Kit Pizzeria Professionale** è composto da un **forno elettrico professionale per pizza completo di cappa aspirante e supporto** e da un **banco pizza refrigerato a 3 porte con piano in granito e vetrina porta-bacinelle**.

Una soluzione pensata per **pizzerie, ristoranti, gastronomie, street food e attività di ristorazione** che desiderano concentrare in un'unica configurazione le principali attrezzature necessarie per la preparazione, conservazione e cottura della pizza.

Forno elettrico professionale per pizza

Il kit comprende un **forno elettrico meccanico a 2 camere**, progettato per lavorare sia con teglie **600 x 400 mm** sia con pizze tonde fino a **Ø 400 mm**.

Il forno può cuocere contemporaneamente **4 teglie 600 x 400 mm oppure fino a 8 pizze Ø 400 mm (4+4)**. La temperatura massima raggiunge **450 °C**, mentre la platea è realizzata in **mattoni refrattari** con spessore di 14 mm.

Le **resistenze corazzate**, l'isolamento in lana di roccia e l'illuminazione interna contribuiscono a rendere il forno adatto a un utilizzo professionale continuativo. La porta con **doppio vetro** permette inoltre di controllare la cottura mantenendo il calore all'interno della camera.

Il forno viene fornito completo di **supporto nero e cappa aspirante nera con motore e regolatore**, per ottenere una postazione di cottura pronta per essere integrata nell'ambiente professionale.

cavo di linea non presante

I forni della linea arrivano in temperatura in circa 30/35 minuti.

Caratteristiche principali del forno

- Temperatura massima: **450 °C**
- Alimentazione: **trifase 400 V**
- Potenza: **13,8 kW**
- Platea in mattoni refrattari da **14 mm**
- Illuminazione interna
- Pannello di controllo meccanico
- Completo di **cappa aspirante e supporto nero**
- Dimensioni: **1100 x 1114 x 1725 mm**
- Peso: **172 kg**

Banco pizza refrigerato professionale

Completa la configurazione il **banco pizza refrigerato a 3 porte**, progettato per offrire un'ampia superficie di lavoro e uno spazio refrigerato organizzato per ingredienti, impasti e materie prime.

Il banco dispone di una struttura interna ed esterna in **acciaio inox AISI 304**, un robusto **piano di lavoro in granito** e una vetrina superiore predisposta per **10 bacinelle GN 1/4**.

La refrigerazione ventilata mantiene una temperatura regolabile da **-2 °C a +8 °C**, mentre il gruppo refrigerante tropicalizzato consente l'utilizzo

anche in ambienti di lavoro caratterizzati da temperature elevate.

Le **3 porte refrigerate**, abbinate alla grande capacità di **580 litri**, permettono di organizzare in modo pratico le materie prime necessarie durante il servizio.

Caratteristiche principali del banco pizza

- Capacità: **580 litri**
- Temperatura: **-2 °C / +8 °C**
- Refrigerazione ventilata
- Struttura interna ed esterna in **acciaio inox AISI 304**
- Vetrina superiore refrigerata
- Predisposizione per **10 bacinelle GN 1/4**
- 3 griglie 600 x 400 mm incluse
- 6 guide incluse
- Refrigerante **R290**
- Alimentazione: **230 V monofase**
- Sbrinamento automatico
- Dimensioni: **2025 x 800 x 1435 mm**
- Peso: **382 kg**

Bacinelle GN 1/4 e coperchi non inclusi.

Una soluzione completa per la tua pizzeria

Il **kit forno pizza + banco pizza refrigerato** permette di creare una postazione di lavoro organizzata e funzionale, combinando in un'unica soluzione **conservazione degli ingredienti, preparazione e cottura**.