

Kit pizzeria con forno elettrico, banco pizza, impastatrice 32 L, stendipizza, affettatrice e set pale.

MODELLO: PRO

Dimensioni esterne

Forno: L 1060 x P 1045 x H 1750 Banco pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 Impastatrice: L 762 x P 420 x H 864/1123 mm

9.000,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Forno: L 1060 x P 1045 x H 1750 mm Banco pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 mm Impastatrice: L 762 x P 420 x H 864/1123 mm
Peso netto	Forno:175 Kg Banco pizza: 382 Kg Impastatrice: 25 Kg Stendipizza: 35 Kg Affettatrice: 22,5 Kg
Capacità pizze	4 + 4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	7200 W
Potenza resistenza platea	7200 W
Diametro pizza	Ø 350 mm
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Capacità teglie	2 teglie
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)

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.
Isolamento	lana di vetro
Platea	In mattoni refrattari
Linea forno	Linea Main
Porta forno	Porta con vetro grande
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Pannello comandi forno	Touch
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	14 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Pizzeria Professionale Completo

Forno + banco pizza refrigerato + impastatrice + stendipizza + affettatrice + set pale

Una configurazione completa pensata per chi vuole allestire una **pizzeria professionale** con le principali attrezzature necessarie per gestire in modo organizzato tutte le fasi di lavorazione: dalla preparazione dell'impasto alla stesura, dalla conservazione degli ingredienti alla cottura e al servizio.

Il kit comprende:

- **Forno elettrico professionale a 2 camere**, con controllo touch, completo di cappa in acciaio inox e cella di lievitazione.
- **Banco pizza refrigerato 3 porte da 580 litri**, con piano in granito e vetrina predisposta per 10 bacinelle GN 1/4.
- **Impastatrice a spirale da 32 litri**, con testa sollevabile, vasca estraibile, comandi digitali e alimentazione monofase.
- **Stendipizza professionale a rulli inclinati**, in acciaio inox con rulli in POM, per la formazione rapida dei dischi di pizza.
- **Affettatrice a gravità semiautomatica**, con lama da 300 mm e alimentazione monofase.
- **Set Europa universale da 9 attrezzi**, altezza 1700 mm, per organizzare pale e utensili accanto al forno.

Forno pizza professionale

Il forno elettrico a **2 camere MAINPACK1** è progettato per la cottura professionale della pizza e può lavorare fino a **8 pizze Ø 350 mm contemporaneamente**.

Il **controllo touch**, la gestione della temperatura e la dotazione con **cappa in acciaio inox e cella di lievitazione** permettono di creare una postazione di cottura completa e organizzata.

Cavo di linea non presente.

Prima dell'accensione si ricorda di togliere il polistirolo situato sotto la pietra refrattaria.

Banco pizza refrigerato professionale

Completa la configurazione il **banco pizza refrigerato a 3 porte PA3600TN+PA20033**, 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.

Impastatrice professionale 32 litri

L'**impastatrice a spirale da 32 litri TS30M** è dotata di **testa sollevabile e vasca estraibile**, una soluzione pratica per facilitare la gestione dell'impasto e le operazioni di pulizia.

Con capacità fino a **25 kg di pasta** e produzione dichiarata fino a **75 kg/ora**, è ideale per la preparazione di impasti per pizza e pane. I comandi digitali e l'alimentazione **230 V monofase** completano la dotazione.

Stendipizza professionale

Lo **stendipizza a rulli inclinati ROLL345D** permette di velocizzare la formazione dei dischi di pizza, lavorando l'impasto a freddo.

La macchina è realizzata in **acciaio inox** e utilizza due rulli in POM. Consente di lavorare impasti da **50 a 500 g** e formare pizze da **10 a 30 cm di diametro**, con regolazione dello spessore.

Affettatrice professionale

L'**affettatrice a gravità semiautomatica SL300** con lama da **300 mm** completa il kit ed è indicata per il taglio di salumi, formaggi e altri alimenti.

La struttura in alluminio anodizzato e l'alimentazione **monofase** la rendono adatta all'utilizzo in una cucina professionale.

Set pale professionale

Il **Set Europa universale 364** completa la zona forno con **9 attrezzi** e struttura alta **1700 mm**.

È pensato per avere pale e utensili sempre organizzati e facilmente accessibili durante il servizio. La configurazione da 9 pezzi comprende diverse attrezzature utili per la gestione del forno e della pizza.

Una soluzione completa per la tua pizzeria

Con questo **kit pizzeria professionale** puoi organizzare tutte le principali fasi della lavorazione:

Impastare ? Stendere ? Preparare ? Conservare ? Cuocere ? Servire

Una soluzione ideale per **pizzerie, ristoranti, gastronomie, pub, street food e nuove aperture**, con un'unica configurazione composta da attrezzature professionali coordinate.

Kit pizzeria completo: una sola soluzione per organizzare la preparazione, la lavorazione e la cottura della pizza in modo professionale.