

Kit pizzeria professionale con forno elettrico 2 camere, banco pizza refrigerato, impastatrice 20 L e pale pizza

MODELLO: PLUS

Dimensioni esterne

Forno: L 1000 x P 955 x H 1765 Banco pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 Impastatrice: L 380 x P 700 x H 620 mm

4.556,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Forno: L 1000 x P 955 x H 1765 mm Banco pizza: L 2025 x P 800 x H 1435 mm Impastatrice: L 380 x P 700 x H 620 mm
Dimensioni interne	Forno: L 720 x P 720 x H 140 mm Banco pizza: L 1562 x P 630 x H 589 mm
Potenza	Forno 12 Kw; Cappa 0,36 Kw; Cella 2 Kw Banco pizza: 0,35 Kw Impastatrice: 1,1 Kw
Peso netto	Forno: 237,6 Kg Banco pizza: 382 Kg Impastatrice: 78 Kg
Capacità pizze	4 + 4
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Massimo 450° C
Camere	2
Potenza resistenza cielo	1000 W x 6
Potenza resistenza platea	1000 W x 6
Volume	0,91 m3

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 DARK Ø35
Porta forno	Porta con vetro piccolo
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Vetro- porta	Estraibile
Impilabile	no
Materiale di costruzione	Acciaio INO x preverniciato nero e lamiera preverniciata nera
Spessore pietra refrattaria	14 mm
Normative	CE disponibile

Diametro pizza	Ø 350 mm
Capacità teglie	1+1 teglia
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Descrizione

Kit Pizzeria Professionale Completo

Forno elettrico + banco pizza refrigerato + impastatrice + set pale

Una soluzione completa per allestire una **postazione professionale per pizzeria**, riunendo in un unico kit le attrezzature fondamentali per preparare, conservare e cuocere la pizza.

Il kit è composto da:

- **Forno elettrico professionale a 2 camere**, con capacità fino a 8 pizze Ø 350 mm, temperatura massima di 450 °C, completo di cappa aspirante e cella di lievitazione.
- **Banco pizza refrigerato 3 porte da 580 litri**, con piano di lavoro in granito e vetrina superiore predisposta per 10 bacinelle GN 1/4.
- **Impastatrice a spirale da 20 litri**, monofase, con capacità massima di impasto di 18 kg e 1 velocità.
- **Set Firenze universale per pale pizza**, altezza 1500 mm, completo di 3 attrezzi e pale forate.

Forno pizza professionale

Il forno elettrico meccanico a **2 camere DARKPACK5** raggiunge fino a **450 °C** e consente di cuocere fino a **8 pizze Ø 350 mm contemporaneamente**. Dispone di controllo meccanico, regolazione indipendente di cielo e platea, platea refrattaria e illuminazione interna.

La configurazione comprende **cappa aspirante nera e cella di lievitazione**.

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 a spirale 20 litri

L'impastatrice professionale **DOMI20** da **20 litri** è ideale per la preparazione di impasti per pizza e pane. È dotata di vasca e testa fisse, 1 velocità, timer e alimentazione **230 V monofase**.

Capacità massima dichiarata: **18 kg di impasto**.

Set pale pizza

Il **Set Firenze universale 360/2** completa la postazione forno con **3 attrezzi**, pale forate e struttura alta **1500 mm**, permettendo di mantenere gli utensili organizzati e facilmente accessibili.

Un kit completo per la tua pizzeria

Con questa configurazione hai tutto il necessario per gestire le principali fasi della lavorazione:

Impastare ? Preparare ? Conservare ? Cuocere ? Sfornare

Ideale per **pizzerie, ristoranti, gastronomie, street food e attività di ristorazione** che cercano un sistema completo di **attrezzature professionali per pizzeria**.