Bacalhau: 124030012472007

Forno elétrico mecânico para pizzaria, com 2 câmaras internas de 66×66×14h cm, capacidade para 4+4 pizzas - SR



Descrição

Por que razão comprá-lo?

O **forno elétrico para pizza foi** concebido para garantir **um desempenho profissional, facilidade de utilização e grande fiabilidade ao longo do tempo**. Graças à sua estrutura robusta e à câmara de cozedura espaçosa, permite gerir com facilidade o serviço, mesmo nos momentos de maior afluência. A capacidade de cozer **até 4+4 pizzas simultaneamente** e a possibilidade de atingir temperaturas elevadas tornam-no ideal para pizzarias, restaurantes, pubs e estabelecimentos de restauração que pretendem obter **uma cozedura uniforme e rápida**, mantendo sempre elevada a qualidade do produto final. Além disso, a atenção aos detalhes de construção e aos materiais utilizados garante **durabilidade, segurança e facilidade de manutenção**, tornando-o um investimento fiável para qualquer cozinha profissional.

Características Principais

- **Estrutura profissional em aço inoxidável**
  O forno é fabricado em **aço inoxidável de alta qualidade**, um material extremamente apreciado no setor da restauração pela sua **robustez, higiene e durabilidade**. Esta estrutura garante uma utilização intensiva sem comprometer o seu desempenho e torna o forno perfeito para ambientes profissionais onde a fiabilidade e a resistência são fundamentais. As superfícies lisas facilitam ainda as operações de limpeza e manutenção, contribuindo para manter **elevados padrões de higiene** e reduzir o tempo dedicado à gestão do forno.
- **Cozedura rápida e eficiente**
  Graças à potência das resistências e à capacidade de atingir temperaturas elevadas, este forno permite **uma cozedura extremamente rápida**, conseguindo cozer uma pizza em cerca de **5 minutos**. Esta característica permite otimizar o trabalho durante o serviço, melhorando a produtividade da cozinha e garantindo pizzas sempre cozidas na perfeição.
- **Vidro antiexplosão de alta resistência**
  A porta está equipada com **uma janela antiexplosiva concebida para resistir a altas temperaturas**, oferecendo segurança e fiabilidade mesmo durante as sessões de trabalho mais intensas. Este elemento garante maior proteção e durabilidade, assegurando ao mesmo tempo uma visão clara do interior do forno.
- **Comandos mecânicos simples e fiáveis**
  O forno está equipado com **comandos mecânicos intuitivos**, ideais para quem procura um equipamento fiável e fácil de utilizar. Graças ao ajuste manual das temperaturas e das resistências, é possível gerir com precisão a cozedura da pizza e adaptá-la às diferentes necessidades de trabalho.
- **Iluminação interior profissional**
  O forno está equipado com **um sistema de iluminação interior resistente a altas temperaturas**, concebido para garantir uma visibilidade ideal durante a cozedura. Esta característica permite ao pizzaiolo controlar facilmente o grau de cozedura das pizzas e gerir o trabalho de forma mais precisa e eficiente.

Ficha Técnica

- **Dimensões externas: 97** ,5x92,5x74,5h cm
- **Dimensões internas:** 66 x 66 x 14 (altura) cm
- **Diâmetro da pizza:** Ø 32 cm
- **Alimentação:** Elétrica
- **Temperatura de funcionamento:** 45 – 450 °C
- **Potência elétrica:** 9,4 kW
- **Potência da resistência superior:** 4,7 kW
- **Potência da resistência da base:** 4,7 kW
- **Capacidade para pizzas:** 4+4
- **Tensão:** 400 V
- **Frequência:** 50 Hz

Dimensões

Diâmetro da pizza	320 mm
Dimensões da embalagem	1050x1020x900 mm
Dimensões exteriores	975x925x745 mm
Dimensões internas	660x660x140 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Frequência	50/60 Hz
Peso com embalagem	128 kg
Peso líquido	115 kg
Potência da resistência da plateia	4.7 kW
Potência da resistência do céu	4.7 kW
Potência elétrica	9,4 kW
Temperatura de funcionamento	+45 +450 °C
Tensão	400 V