**Bacalhau: 124040440003379**

# Forno elétrico-mecânico com porta de vidro, 1 câmara interna de 123 × 84 × 17,5 h cm, com capacidade para 4 tabuleiros de 60 × 40 cm ou 6 pizzas - SR




**Descrição**

Por que razão comprá-lo?

O forno elétrico mecânico foi concebido para oferecer um desempenho profissional em espaços reduzidos, tornando-o perfeito para pizzarias, deliciências e cozinhas que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. Graças à sua estrutura robusta e à capacidade de cozer até 6 pizzas em simultâneo, permite otimizar os tempos de trabalho e garantir sempre resultados excelentes. A facilidade de utilização, aliada à rapidez de cozedura e à qualidade dos materiais, torna-o uma escolha estratégica para quem pretende melhorar a produtividade e a qualidade do serviço.

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 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 panorâmico à prova de explosão**
  A porta está equipada com **vidro panorâmico de alta resistência**, concebido para suportar temperaturas elevadas com total segurança. Isto permite monitorizar constantemente a cozedura sem abrir o forno, evitando a dispersão de calor e melhorando a eficiência energética.
- **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 preparação.
- **Iluminação interna 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.
- **Capacidade para até 6 pizzas de Ø 40 cm**
  Ideal para estabelecimentos com um bom volume de trabalho, permite cozer simultaneamente até 6 pizzas, otimizando os tempos e aumentando a produtividade.
- **Compatível com 4 tabuleiros de 60x40 cm**
  Perfeito também para a cozedura de diversos produtos de padaria, como focaccias, pão ou produtos de charcutaria, oferecendo grande versatilidade de utilização.

Ficha técnica

- **Dimensões exteriores:** 150x108x41,5h cm
- **Dimensões internas:** 123x84x17,5h cm
- **Diâmetro da pizza:** Ø 40 cm
- **Alimentação:** Elétrica
- **Potência total:** 10,2 kW
- **Potência da resistência superior:** 5,1 kW
- **Potência da resistência da base:** 5,1 kW
- **Capacidade:** 6 pizzas
- **Capacidade para tabuleiros:** 4 tabuleiros de 60x40 cm
- **Tensão:** 400 V

- **Frequência:** 50 Hz

**Dimensões**

| | |
|---|---|
| Diâmetro da pizza | 400 mm |
| Dimensões da embalagem | 1580x1180x600 mm |
| Dimensões exteriores | 1500x1080x415 mm |
| Dimensões internas | 1230x840x175 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Alimentação | Elétrico |
| Frequência | 50/60 Hz |
| Peso com embalagem | 142 kg |
| Peso líquido | 128 kg |
| Potência da resistência da plateia | 5.1 kW |
| Potência da resistência do céu | 5.1 kW |
| Potência elétrica | 10,2 kW |
| Temperatura de funcionamento | +45 +450 °C |
| Tensão | 400 V |