**Bacalhau: 124330002475005**

# Forno elétrico mecânico para pizzaria, preto, com 1 câmara interna de 72×108×14h cm, capacidade para 6 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 6 pizzas em simultâneo** 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 exteriores: 100x131** ,5x41,5h cm
- **Dimensões internas:** 72x108x14h cm
- **Diâmetro da pizza:** Ø 35 cm
- **Alimentação:** Elétrica
- **Temperatura de funcionamento:** 45 – 450 °C
- **Potência elétrica:** 9 kW
- **Potência da resistência superior:** 4,5 kW
- **Potência da resistência da base:** 4,5 kW
- **Capacidade para pizzas:** 6
- **Tensão:** 400 V
- **Frequência:** 50 Hz

**Dimensões**

| | |
|---|---|
| Diâmetro da pizza | 350 mm |
| Dimensões da embalagem | 1070x1410x600 mm |
| Dimensões exteriores | 1000x1315x415 mm |
| Dimensões internas | 720x1080x140 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Alimentação | Elétrico |
| Frequência | 50/60 Hz |
| Peso com embalagem | 110 kg |
| Peso líquido | 99 kg |
| Potência da resistência da plateia | 4.5 kW |
| Potência da resistência do céu | 4.5 kW |
| Potência elétrica | 9 kW |
| Temperatura de funcionamento | +45 +450 °C |
| Tensão | 400 V |