Bacalhau: 5447

Forno elétrico profissional de pizza com duas câmaras para pizzaria e churrascaria – 9+9 pizzas



Descrição

Em geral, um **forno elétrico para pizza** está equipado com resistências que, ao aquecerem, cozem a pizza por irradiação, mantendo uma boa humidade e um melhor controlo mecânico da temperatura.

Este **forno elétrico monobloco para pizzaria**, com câmara dupla para 9+9 pizzas de cerca de 30 cm, está equipado com tabuleiros de cozedura com pedra refratária, 4 termóstatos separados e iluminação interna para um melhor controlo da **cozedura da pizza**. Todas as superfícies estão totalmente isoladas com **lã de rocha evaporada** para garantir uma excelente eficiência energética, evitar a transferência de calor do forno para os móveis de cozinha circundantes e obter uma qualidade superior do ar no ambiente interior.

Os painéis são revestidos com chapa pré-pintada, enquanto a estrutura e os painéis frontais são em **aço inoxidável AISI 304** com acabamentos em Scotch Brite; as resistências elétricas são blindadas na parte superior e na base e podem ser reguladas através de um painel de comando situado no lado direito. A temperatura máxima da câmara de cozedura é de 350 °C.

Como funciona um forno elétrico para pizzaria e quais são as vantagens em relação a um forno a gás?

A maioria dos fornos elétricos para pizzarias da Linha Sottocosto da Ristoattrezzature está equipada com termóstatos manuais para o ajuste independente da temperatura da base e do teto: isto permite uma maior uniformidade do calor no interior da câmara de cozedura. As versões digitais de alguns fornos profissionais permitem ainda programar o arranque, o desligamento e o processo de cozedura, consoante o tempo necessário para a cozedura (contínua ou descontínua).

Vantagens:

- O forno permite vários tipos de cozedura graças às múltiplas funções disponíveis
- É possível programar as horas de início e fim da cozedura, bem como de ligar e desligar o forno
- Não há qualquer dificuldade na montagem do equipamento, uma vez que não é necessária a ligação à rede de gás

Dimensões

Diâmetro da pizza	300 mm
Dimensões exteriores	1300x1050x600 mm
Dimensões internas	950x950x135 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Potência elétrica	17 kW
Temperatura de funcionamento	0 +350 °C
Tensão	400 V