

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Elétrico de Pizza Profissional 2 Câmaras Ø 320 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM5120125 | Modelo: | 5120125 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 5120125 |

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional de pizza com 2 câmaras independentes, ideal para pizzas até Ø 320 mm. Equipamento robusto e compacto para HORECA, com 3200 W de potência e controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

Forno Elétrico de Pizza Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este forno elétrico de pizza (também conhecido como forno para pizzaria) oferece um design compacto e funcionalidade excepcional. Permite preparar pizzas e outras iguarias com precisão e controlo, tornando-o indispensável para estabelecimentos com volume de produção moderado.

Equipado com 4 termostatos independentes, garante um controlo rigoroso da temperatura em cada câmara de cozedura, otimizando o processo para diferentes tipos de massas e recheios. A superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita, resistente a temperaturas até 1.000°C, assegura uma cozedura uniforme e estaladiça, replicando o sabor autêntico da pizza de forno a lenha.

A porta de vidro e a iluminação interna são características cruciais que permitem um acompanhamento constante do processo de cozedura sem a necessidade de abrir o forno, contribuindo para a eficiência energética e a consistência do produto final. O isolamento em lã de rocha evaporada e as resistências blindadas garantem durabilidade, segurança e uma manutenção simplificada.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, cafés, bares e qualquer estabelecimento de restauração que pretenda oferecer pizzas de alta qualidade. Ideal para cozinhas com espaço limitado, mas que necessitam de um desempenho profissional e consistente na produção de pizzas de diâmetro até 320 mm. É apto para um uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|------------------------------|
| Termóstatos | 4 (independentes por câmara) |

| | |
|---|--------------------------------------|
| Gama de Temperatura | 50°C a 320°C |
| Câmaras | 2 |
| Capacidade de Pizzas | 2 (Ø 320 mm) |
| Potência Total | 3200 W |
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50-60 Hz / Monofásico (1~) |
| Dimensões Internas (L x P x A) | 410 mm x 360 mm x 90 mm (por câmara) |
| Dimensões Exteriores (L x P x A) | 615 mm x 505 mm x 430 mm |
| Peso Líquido | 33 kg |
| Material Cozedura | Pedra refratária de cordierita |
| Isolamento | Lã de rocha evaporada |