

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico Profissional – 4 Pizzas Ø 32cm, 4700W

Informacoes do Produto

SKU:	SM5120153	Modelo:	5120153
Marca:	Sammic	EAN:	Carros para Roupa Suja

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	Carros para Roupa Suja
Modelo	5120153

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico (forno pizzaiolo) para HORECA, com capacidade para 4 pizzas Ø 32cm. Atinge 50-500°C com 4700W, ideal para cozedura eficiente.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico – Principais Vantagens para HORECA

Este forno para pizza (também conhecido como forno pizzaiolo ou forno de pedra) é a solução ideal para estabelecimentos de restauração, hotéis e pastelarias que procuram uma cozedura excepcional e controlo preciso. Concebido para uso intensivo, a sua construção robusta em aço inoxidável e chapa pré-pintada assegura durabilidade e fácil manutenção num ambiente profissional.

A superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita, capaz de suportar temperaturas elevadíssimas até 1.000°C, garante uma base crocante e uniformemente cozida, idêntica à de fornos a lenha. O isolamento em lã de rocha evaporada minimiza a perda de calor, otimizando o consumo energético e mantendo a temperatura estável no interior da câmara.

Com termostatos independentes para a resistência superior e inferior em cada câmara, os chefs têm total controlo sobre o processo de cozedura, permitindo ajustar a temperatura com precisão para diferentes tipos de pizzas ou produtos. A porta de vidro e a iluminação interna são detalhes pensados para acompanhar o progresso sem abrir o forno, mantendo a estabilidade térmica.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes italianos, take-aways e hotéis que servem pizzas frescas, pão e massas. A sua capacidade para 4 pizzas de Ø 320 mm torna-o eficiente para estabelecimentos de médio a grande volume, garantindo rapidez e qualidade consistente em cada fornada. Ideal para a preparação de pizzas tradicionais, focaccias, ou mesmo aquecer outros produtos de padaria.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada
Controlo de Temperatura	Termostato superior e inferior independente por câmara
Visualização Interna	Porta de vidro e iluminação interna

Superfície de Cozedura	Pedra refratária de cordierita (suporta até 1.000°C)
Isolamento	Lã de rocha evaporada
Elementos de Aquecimento	Resistências blindadas
Manutenção	Fácil
Intervalo de Temperatura	50°C a 500°C
Número de Câmaras	1
Capacidade de Pizzas	4 (Ø 320 mm)
Potência Total	4700 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~
Dimensões Internas (L x P x A)	660 x 660 x 140 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	980 x 930 x 420 mm
Peso Líquido	75 kg