

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Elétrico para Pizzas PO-4+4 – 8 Pizzas (Ø 320 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5120155	<b>Modelo:</b>	5120155
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561006307

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561006307
<b>Modelo</b>	5120155

### Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com 2 câmaras e capacidade para 8 pizzas (Ø 320mm), ideal para pizzarias e restauração. Controlo de temperatura independente até 500°C.

## Descricao Completa

### Forno Elétrico para Pizzas – Principais Vantagens

Este forno elétrico de alta performance, ideal para pizzarias e espaços de restauração com elevada procura, garante resultados excepcionais e uniformes. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada assegura durabilidade e resistência num ambiente de cozinha profissional, mesmo (forno/máquina de pizza) sob uso contínuo e intensivo. É a solução perfeita para otimizar o processo de confeção, mantendo a qualidade e o sabor autêntico das pizzas.

A versatilidade é um dos pontos chave deste equipamento. Cada câmara possui termostatos superior e inferior independentes, permitindo um controlo preciso da temperatura e adaptando-se às necessidades específicas de cada receita. Esta funcionalidade é crucial para alcançar a cozedura perfeita, seja para uma pizza de massa fina e estaladiça ou para uma pizza mais substancial com múltiplos ingredientes.

Equipado com porta de vidro e iluminação interna, oferece controlo visual constante sobre o processo de cozedura sem a necessidade de abrir o forno, evitando perdas de calor e garantindo a máxima eficiência. A superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita, resistente a temperaturas até 1.000°C, simula um forno tradicional a lenha, proporcionando uma base estaladiça e uniformemente cozinhada, elevando a experiência gastronómica.

### Aplicações

O forno elétrico PO-4+4 é a escolha ideal para pizzarias com volume médio a alto, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração e qualquer estabelecimento HORECA que deseje oferecer pizzas de qualidade superior. A sua capacidade de cozer até 8 pizzas simultaneamente torna-o extremamente eficiente para gerir picos de procura e eventos, garantindo um serviço rápido e de excelência. Adaptável tanto para uso em cozinhas centrais como em espaços de take-away, este forno satisfaz as exigências dos profissionais mais rigorosos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Termóstato</b>	50°C - 500°C
<b>Câmaras</b>	2
<b>Capacidade</b>	8 pizzas (Ø 320 mm)
<b>Potência Total</b>	9400 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50-60 Hz / 3N~
<b>Dimensões Internas (L x P x A)</b>	660 mm x 660 mm x 140 mm
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	980 mm x 930 mm x 750 mm
<b>Peso Líquido</b>	122 kg