

# 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 de Pizza Elétrico 12 Pizzas (Ø 32 cm) com 2 Câmaras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5120175	<b>Modelo:</b>	5120175
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5120175

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico de 2 câmaras, capacidade para 12 pizzas (Ø 32 cm).  
Termóstato de 50°C-500°C para cozedura precisa e eficiente.

## Descricao Completa

### Forno de Pizza Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este forno elétrico (também conhecido como forno pizzaiolo) foi concebido para o exigente ritmo da hotelaria e restauração, combinando durabilidade com performance excepcional. Fabricado em aço inoxidável robusto e chapa de aço pré-pintada, garante uma longa vida útil e fácil manutenção, essencial para qualquer cozinha profissional.

Com controlos de temperatura independentes para a parte superior e inferior em cada câmara, oferece a precisão necessária para confeccionar pizzas perfeitas, massas folhadas e outros assados. A sua superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita, capaz de suportar até 1.000°C, assegura uma distribuição uniforme do calor para bases estaladiças e cozinhadas na perfeição.

O isolamento em lã de rocha evaporada otimiza a eficiência energética, mantendo o calor dentro do forno e reduzindo o consumo, um fator crucial para a rentabilidade do seu negócio. As resistências blindadas e a porta de vidro com iluminação interna permitem um acompanhamento constante do processo de cozedura sem perdas de calor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

### Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento de alta capacidade e desempenho. Perfeito para picos de trabalho, este forno permite cozer rapidamente até 12 pizzas de Ø 32 cm em simultâneo, otimizando o fluxo de serviço e a satisfação do cliente. A versatilidade do controlo de temperatura individual por câmara torna-o também adequado para uma variedade de outros alimentos que exijam cozedura precisa.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável e Chapa de Aço Pré-Pintada
Termóstato	50°C a 500°C (superior e inferior por câmara)
Câmaras	2

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade de Pizzas</b>	12 (Ø 320 mm)
<b>Superfície de Cozedura</b>	Pedra Refratária de Cordierita
<b>Isolamento</b>	Lã de Rocha Evaporada
<b>Potência Total</b>	14400 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50-60 Hz / 3N~
<b>Dimensões Internas (LPA)</b>	1080 x 720 x 140 mm
<b>Dimensões Exteriores (LPA)</b>	1360 x 954 x 745 mm
<b>Peso Líquido</b>	196 kg