

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fornos de Pizza Elétrico para 9 Pizzas Ø350mm Refratário

Informacoes do Produto

SKU:	SM5120183	Modelo:	5120183
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5120183

Descricao Resumida

Forno elétrico de pizza para HORECA, com capacidade para 9 pizzas de Ø350mm. Pedra refratária de cordierita e controlo de temperatura independente até 500°C.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Desenvolvido para atender às exigências do setor HORECA e da hotelaria, este forno de pizza elétrico (também conhecido como forno pizzaria) garante uma cocção uniforme e rápida, crucial para estabelecimentos com alto volume de pedidos. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada assegura durabilidade e resistência em ambientes de trabalho intensivos, proporcionando um desempenho fiável dia após dia.

A precisão é fundamental na preparação de pizzas, e é por isso que cada câmara deste forno dispõe de termostatos independentes, tanto superiores quanto inferiores. Esta funcionalidade permite um controlo meticuloso da temperatura, adaptando-se às especificidades de cada tipo de pizza e garantindo uma base crocante e um recheio perfeitamente cozinhado. A porta de vidro e a iluminação interna oferecem uma visibilidade constante do processo, minimizando a necessidade de abrir a porta e perder calor.

A superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita é um dos seus maiores diferenciais, suportando temperaturas até 1.000°C. Este material não só otimiza a distribuição de calor, como também absorve a humidade da massa, resultando em pizzas com uma crosta impecável e um sabor autêntico. O isolamento em lã de rocha evaporada e as resistências blindadas contribuem para uma excelente eficiência energética e segurança operacional.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, hotéis e casas de fast-food que procuram maximizar a produção sem comprometer a qualidade. Com capacidade para 9 pizzas de 350 mm de diâmetro, é perfeito para estabelecimentos com grande fluxo de clientes, onde a rapidez e a consistência são essenciais. A sua facilidade de manutenção é um bônus para cozinhas profissionais, otimizando o tempo de inatividade e garantindo a higiene.

Especificações Técnicas

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

Termóstato	50°C - 500°C
Câmaras	1
Nº de pizzas	9 (Ø 350 mm)
Potência Total	13200 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~
Dimensões Internas (LPA)	1080 mm x 1080 mm x 140 mm
Dimensões Exteriores (LPA)	1360 mm x 1314 mm x 413 mm
Peso Líquido	156 kg
Superfície de Cozedura	Pedra refratária de cordierita
Isolamento	Lã de rocha evaporada