

# 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



Hotelequip.pt

## Fornos de Pizza Elétrico para 9 Pizzas Ø350mm Refratário

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5120183	<b>Modelo:</b>	5120183
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	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
----------------	---------

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