

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 Eléctrico Profissional para Pizzas 18 x Ø35cm, 2 Câmaras

Informacoes do Produto

SKU:	SM5120185	Modelo:	5120185
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5120185

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com 2 câmaras, capacidade para 18 pizzas de Ø35cm. Controlo de temperatura individual (50-500°C) e base refratária.

Descricao Completa

Forno Elétrico Profissional para Pizzas — Principais Vantagens

Este forno elétrico de alta performance, especialmente concebido para pizzas (também conhecido como forno de padaria para pizzas ou pizzaria industrial), é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que exigem rapidez e qualidade superior na confeção. Com duas câmaras independentes, permite-lhe gerir um elevado volume de pedidos, garantindo sempre pizzas perfeitamente cozidas e estaladiças.

A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa pré-pintada assegura durabilidade e fácil higiene, enquanto o controlo preciso da temperatura em cada câmara (graças a termostatos superiores e inferiores) oferece a flexibilidade necessária para cozinhar diferentes tipos de pizza e outros assados, otimizando o seu processo de trabalho. A porta de vidro e a iluminação interna proporcionam uma monitorização constante sem perdas de calor.

Equipado com resistências blindadas e isolamento em lã de rocha evaporada, este equipamento garante uma distribuição uniforme do calor e uma excelente eficiência energética, minimizando os custos operacionais. A base de pedra refratária de cordierita, capaz de suportar temperaturas até 1.000°C, replica o método de cozedura tradicional, resultando em massas estaladiças e ingredientes suculentos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, pizzarias, hotéis, buffets, bares e qualquer estabelecimento de restauração que procure um forno fiável e de grande capacidade para a produção contínua de pizzas. A sua versatilidade permite igualmente o cozinhado de pão, focaccias e outros produtos de pastelaria que beneficiam de calor direto e uma base estaladiça.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Material de Fabrico	Aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada

Característica	Valor
Controlo de Temperatura	Termostato superior e inferior em cada câmara: 50°C a 500°C
Câmaras	2
Capacidade de Pizzas	18 (Ø 350 mm)
Superfície de Cozedura	Pedra refratária de cordierita
Isolamento	Lã de rocha evaporada
Potência Total	26400 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~
Dimensões Internas (L x P x A)	1080 mm x 1080 mm x 140 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	1360 mm x 1314 mm x 745 mm
Peso Líquido	269 kg