

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de pizzas elétrico PYRALIS M8

Informacoes do Produto

SKU:	PZGPYRALIS M8	Modelo:	PYRALIS M8
Marca:	PizzaGroup	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	PizzaGroup
Modelo	PYRALIS M8

Descricao Resumida

- . Frontal em aço inoxidável, corpo pré-pintado e porta de aço inoxidável com vidro
- . Manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor, pegas atérmicas

e painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1)

- . Iluminação dupla de baixa tensão (12V)
- . Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®"
- . Capacidade 4+4 pizzas Ø34cm (4 por câmara)
- . Peso bruto: 183kg
- . Potência elétrica resistências inferiores: (2x) 2,40kW
- . Potência elétrica resistências superiores: (2x) 4,20kW
- . Potência elétrica total: 13,20kW - 400V/50Hz
- . Dimensões interiores da câmara: 700x700x150mm
- . Dimensões externas: 1090x1010x720mm

Descricao Completa

Forno de pizza elétrico com 2 câmaras com capacidade para 4+4 pizzas Ø30/34cm.

Projetado e construído para oferecer níveis extremamente elevados de desempenho, eficiência e confiabilidade com baixos custos.