

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno de pizzas elétrico PYRALIS M18

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PZGPYRALIS M18	<b>Modelo:</b>	PYRALIS M18
<b>Marca:</b>	PizzaGroup	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	PizzaGroup
<b>Modelo</b>	PYRALIS M18

### 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 9+9 pizzas Ø34cm (9 por câmara)
- . Peso bruto: 290kg
- . Potência elétrica resistências inferiores: (2x) 5,22kW
- . Potência elétrica resistências superiores: (2x) 8,10kW
- . Potência elétrica total: 26,64kW - 400V/50Hz
- . Dimensões interiores da câmara: 1050x1050x150mm
- . Dimensões externas: 1440x1360x720mm

## Descricao Completa

Forno de pizza elétrico com 2 câmaras com capacidade para 9+9 pizzas Ø30/34cm.

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