

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Pizza Elétrico 2 Câmaras Ø 45 cm, 8000W

Informacoes do Produto

SKU:	SM5120127	Modelo:	5120127
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5120127
Diâmetro	Mais de 40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	8-15 kW

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico compacto com 2 câmaras independentes, capacidade para 2 pizzas Ø 45 cm, 8000W. Controlo preciso para cozedura profissional.

Descricao Completa

forno pizza elétrico — Forno de Pizza Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este forno para pizza (também conhecido como forno pizzaria) foi concebido para o sector HORECA, garantindo um desempenho consistente e eficiente. O seu design compacto otimiza o espaço na cozinha profissional, tornando-o ideal para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos que servem pizzas.

Equipado com quatro termostatos independentes, permite um controlo preciso da temperatura em cada câmara, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita. A construção robusta com isolamento em lã de rocha evaporada e resistências blindadas assegura uma distribuição uniforme do calor e uma longa durabilidade.

A superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita, capaz de suportar temperaturas elevadas até 1.000°C, garante uma base crocante e um cozimento perfeito. A porta de vidro e a iluminação interna proporcionam uma monitorização constante, elevando a qualidade e a consistência das suas pizzas.

Aplicações

Ideal para restaurantes que pretendem oferecer pizzas de alta qualidade com rapidez e eficiência. Perfeito para pizzarias com volume médio a alto de encomendas, conseguindo cozeduras simultâneas e consistentes. Adequado para cozinhas de hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável e de fácil manutenção para servir especialidades italianas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Termostato	45°C - 455°C
Câmaras	2

Característica	Detalhe
Nº de Pizzas por Câmara	1 (Ø 450 mm)
Capacidade total de Pizzas	2 (Ø 450 mm)
Capacidade de Tabuleiros	2 x 400 x 600 mm (por câmara)
Potência Total	8000 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~
Dimensões Internas (CxPxA)	620 x 500 x 120 mm
Dimensões Exteriores (CxPxA)	915 x 690 x 530 mm
Peso Líquido	76 kg
Material Superfície Cozedura	Pedra refratária de cordierita
Isolamento	Lã de rocha evaporada
Controlo de Temperatura	4 termostatos independentes
Segurança	Resistências blindadas