

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Forno de Pizza Elétrico Profissional – 4 Pizzas Ø 32cm, 4700W

Informacoes do Produto

SKU:	SM5120153	Modelo:	5120153
Marca:	Sammic	EAN:	Carros para Roupa Suja

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	Carros para Roupa Suja
Modelo	5120153
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência

4–7 kW

Descrição Resumida

Forno de pizza elétrico (forno pizzaiolo) para HORECA, com capacidade para 4 pizzas Ø 32cm. Atinge 50-500°C com 4700W, ideal para cozedura eficiente.

Descrição Completa

Forno de Pizza Elétrico – Principais Vantagens para HORECA

Este forno para pizza (também conhecido como forno pizzaiolo ou forno de pedra) é a solução ideal para estabelecimentos de restauração, hotéis e pastelarias que procuram uma cozedura excecional e controlo preciso. Concebido para uso intensivo, a sua construção robusta em aço inoxidável e chapa pré-pintada assegura durabilidade e fácil manutenção num ambiente profissional.

A superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita, capaz de suportar temperaturas elevadíssimas até 1.000°C, garante uma base crocante e uniformemente cozida, idêntica à de fornos a lenha. O isolamento em lã de rocha evaporada minimiza a perda de calor, otimizando o consumo energético e mantendo a temperatura estável no interior da câmara.

Com termostatos independentes para a resistência superior e inferior em cada câmara, os chefs têm total controlo sobre o processo de cozedura, permitindo ajustar a temperatura com precisão para diferentes tipos de pizzas ou produtos. A porta de vidro e a iluminação interna são detalhes pensados para acompanhar o progresso sem abrir o forno, mantendo a estabilidade térmica.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes italianos, take-aways e hotéis que servem pizzas frescas, pão e massas. A sua capacidade para 4 pizzas de Ø 320 mm torna-o eficiente para estabelecimentos de médio a grande volume, garantindo rapidez e qualidade consistente em cada fornada. Ideal para a preparação de pizzas tradicionais, focaccias, ou mesmo aquecer outros produtos de padaria.

Especificações Técnicas

Característica

Detalhe

Material de Construção	Aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada
Controlo de Temperatura	Termostato superior e inferior independente por câmara
Visualização Interna	Porta de vidro e iluminação interna
Superfície de Cozedura	Pedra refratária de cordierita (suporta até 1.000°C)
Isolamento	Lã de rocha evaporada
Elementos de Aquecimento	Resistências blindadas
Manutenção	Fácil
Intervalo de Temperatura	50°C a 500°C
Número de Câmaras	1
Capacidade de Pizzas	4 (Ø 320 mm)
Potência Total	4700 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~
Dimensões Internas (L x P x A)	660 x 660 x 140 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	980 x 930 x 420 mm
Peso Líquido	75 kg