

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

Fornos de Pizza Elétrico Profissional Duplo - 12 Pizzas (Ø32cm)

Informacoes do Produto

SKU:	SM5120165	Modelo:	5120165
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5120165
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com duas câmaras, potência de 14400W e capacidade para 12 pizzas de Ø32cm. Termóstato 50°C-500°C.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências do setor Horeca e hotelaria, este forno de pizza elétrico (também conhecido como forno pizzaria ou fornella elétrica) garante uma cozedura excecional e eficiente, permitindo a preparação de até 12 pizzas de Ø32 cm em simultâneo. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada assegura durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo, tornando-o um investimento fiável para qualquer cozinha profissional.

Com controlo térmico independente para as resistências superior e inferior em cada câmara, este equipamento oferece uma precisão inigualável na regulação da temperatura (50°C a 500°C). Esta característica é crucial para obter a crosta perfeita e o recheio ideal, adaptando-se a diversos tipos de pizza e preferências de cozedura. A porta de vidro e a iluminação interna proporcionam total visibilidade, permitindo monitorizar o processo sem comprometer a temperatura interna.

A superfície de cozedura, fabricada em pedra refratária de cordierita, um mineral capaz de suportar temperaturas até 1.000°C, assegura uma distribuição uniforme do calor e um cozinhado autêntico, similar ao de um forno a lenha. O isolamento em lã de rocha evaporada e as resistências blindadas contribuem para a eficiência energética e a segurança operacional, reduzindo os custos a longo prazo e facilitando a manutenção.

Aplicações

Este forno é ideal para pizzarias com volume de produção médio a elevado, restaurantes italianos, hotéis com serviço de restauração, buffets e estabelecimentos de catering que pretendam oferecer pizzas de qualidade superior. A sua capacidade para cozer 12 pizzas em simultâneo otimiza o tempo de serviço em períodos de pico, enquanto a precisão no controlo da temperatura permite a preparação de outros pratos que requeiram calor intenso e controlado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Termóstato	50°C - 500°C

Característica	Detalhe
Número de Câmaras	2
Capacidade de Pizzas	12 (Ø 320 mm)
Potência Total	14400 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~
Dimensões Internas (LxPxA)	660 x 990 x 140 mm
Dimensões Exteriores (LxPxA)	980 x 1220 x 750 mm
Peso Líquido	181 kg
Material de Fabricação	Aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada
Superfície de Cozedura	Pedra refratária de cordierita
Isolamento	Lã de rocha evaporada