

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 de Pizza Elétrico 12 Pizzas (Ø 32 cm) com 2 Câmaras

Informacoes do Produto

SKU:	SM5120175	Modelo:	5120175
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5120175
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico de 2 câmaras, capacidade para 12 pizzas (Ø 32 cm).
Termóstato de 50°C-500°C para cozedura precisa e eficiente.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este forno elétrico (também conhecido como forno pizzaiolo) foi concebido para o exigente ritmo da hotelaria e restauração, combinando durabilidade com performance excecional. Fabricado em aço inoxidável robusto e chapa de aço pré-pintada, garante uma longa vida útil e fácil manutenção, essencial para qualquer cozinha profissional.

Com controlos de temperatura independentes para a parte superior e inferior em cada câmara, oferece a precisão necessária para confeccionar pizzas perfeitas, massas folhadas e outros assados. A sua superfície de cozedura em pedra refratária de cordierita, capaz de suportar até 1.000°C, assegura uma distribuição uniforme do calor para bases estaladiças e cozinhadas na perfeição.

O isolamento em lã de rocha evaporada otimiza a eficiência energética, mantendo o calor dentro do forno e reduzindo o consumo, um fator crucial para a rentabilidade do seu negócio. As resistências blindadas e a porta de vidro com iluminação interna permitem um acompanhamento constante do processo de cozedura sem perdas de calor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento de alta capacidade e desempenho. Perfeito para picos de trabalho, este forno permite cozer rapidamente até 12 pizzas de Ø 32 cm em simultâneo, otimizando o fluxo de serviço e a satisfação do cliente. A versatilidade do controlo de temperatura individual por câmara torna-o também adequado para uma variedade de outros alimentos que exijam cozedura precisa.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável e Chapa de Aço Pré-Pintada
Termóstato	50°C a 500°C (superior e inferior por câmara)
Câmaras	2

Característica	Detalhe
Capacidade de Pizzas	12 (Ø 320 mm)
Superfície de Cozedura	Pedra Refratária de Cordierita
Isolamento	Lã de Rocha Evaporada
Potência Total	14400 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~
Dimensões Internas (LPA)	1080 x 720 x 140 mm
Dimensões Exteriores (LPA)	1360 x 954 x 745 mm
Peso Líquido	196 kg