

# 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 rápido  
ao produto

## Forno Elétrico Profissional para Pizzas 18 x Ø35cm, 2 Câmaras

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM5120185 | Modelo: | 5120185 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Marca      | Sammic     |
| Modelo     | 5120185    |
| Diâmetro   | 31–40 cm   |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Bancada |

### Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com 2 câmaras, capacidade para 18 pizzas de Ø35cm.  
Controlo de temperatura individual (50-500°C) e base refratária.

Descricao Completa

Forno Elétrico Profissional para Pizzas — Principais Vantagens

Este forno elétrico de alta performance, especialmente concebido para pizzas (também conhecido como forno de padaria para pizzas ou pizzaria industrial), é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que exigem rapidez e qualidade superior na confeção. Com duas câmaras independentes, permite-lhe gerir um elevado volume de pedidos, garantindo sempre pizzas perfeitamente cozidas e estaladiças.

A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa pré-pintada assegura durabilidade e fácil higiene, enquanto o controlo preciso da temperatura em cada câmara (graças a termostatos superiores e inferiores) oferece a flexibilidade necessária para cozinhar diferentes tipos de pizza e outros assados, otimizando o seu processo de trabalho. A porta de vidro e a iluminação interna proporcionam uma monitorização constante sem perdas de calor.

Equipado com resistências blindadas e isolamento em lã de rocha evaporada, este equipamento garante uma distribuição uniforme do calor e uma excelente eficiência energética, minimizando os custos operacionais. A base de pedra refratária de cordierita, capaz de suportar temperaturas até 1.000°C, replica o método de cozedura tradicional, resultando em massas estaladiças e ingredientes suculentos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, pizzarias, hotéis, buffets, bares e qualquer estabelecimento de restauração que procure um forno fiável e de grande capacidade para a produção contínua de pizzas. A sua versatilidade permite igualmente o cozinhado de pão, focaccias e outros produtos de pastelaria que beneficiam de calor direto e uma base estaladiça.

Especificações Técnicas

| Característica      | Valor                                     |
|---------------------|-------------------------------------------|
| Material de Fabrico | Aço inoxidável e chapa de aço pré-pintada |

| Característica                   | Valor                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Controlo de Temperatura          | Termostato superior e inferior em cada câmara: 50°C a 500°C |
| Câmaras                          | 2                                                           |
| Capacidade de Pizzas             | 18 (Ø 350 mm)                                               |
| Superfície de Cozedura           | Pedra refratária de cordierita                              |
| Isolamento                       | Lã de rocha evaporada                                       |
| Potência Total                   | 26400 W                                                     |
| Alimentação Elétrica             | 400 V / 50-60 Hz / 3N~                                      |
| Dimensões Internas (L x P x A)   | 1080 mm x 1080 mm x 140 mm                                  |
| Dimensões Exteriores (L x P x A) | 1360 mm x 1314 mm x 745 mm                                  |
| Peso Líquido                     | 269 kg                                                      |