

Forno Pizzas Profissional Italforni EK66

Alta temperatura. Alta performance.

Feito para quem leva pizza a sério, este forno elétrico profissional combina potência, precisão e robustez. A base refratária garante cozedura uniforme e aquele toque artesanal inconfundível, enquanto a câmara em aço revestido a alumínio mantém o calor onde interessa.

Com regulação independente de temperatura no teto e no piso (até 450 °C), iluminação interna protegida e isolamento térmico de alto nível, assegura eficiência e consistência em cada fornada.

Portas contrabalançadas com vidro temperado oferecem visão total da câmara de cozedura, sem perder calor nem tempo.

Ideal para pizzarias que querem velocidade, qualidade e tradição, no ponto.



Características

- Forno elétrico compacto com 2 câmaras de cozedura independentes.
- Resistências em aço inox.
- Portas ergonómicas contrabalançadas
- Vidro temperado com janela integrada
- Visão total da câmara de cozedura
- Iluminação interna protegida
- Isolamento térmico de alta qualidade
- Temperatura máxima de 450 °C
- Regulação independente do teto e do piso

Especificações

- **Câmaras de cozedura:** 2
- **Tabuleiros:** 2 tabuleiros de 60 x 40 cm
- **Diâmetro da pizza:** 330 mm
- **Dimensões internas (L x P x A):** 660 x 990 x 140 mm (x2)
- **Dimensões externas (L x P x A):** 890 x 1065 x 595 mm
- **Potência máxima:** 13 kW
- **Voltagem:** 400 / 3 V
- **Frequência:** 50 / 60 Hz
- **Temperatura:** 0-450°C
- **Peso:** 143 kg