

LANÇAMENTO

# FORNO DE PIZZA ELÉTRICO

Mais controle, calor uniforme e acabamento profissional para pizzas e assados.



✓ **Pedra refratária para melhor resultado**  
A base com pedra refratária ajuda a distribuir o calor de forma mais estável, contribuindo para uma massa mais uniforme, crocante e bem assada.

✓ **Controle independente de temperatura**  
Conta com regulagem separada para calor superior e inferior, permitindo ajustar o assado conforme o tipo de preparo e o resultado desejado.

✓ **Ampla faixa de temperatura**  
Com ajuste aproximado de 50°C a 350°C, oferece versatilidade para diferentes preparos, desde aquecimentos leves até cocções em alta temperatura.

✓ **Câmara com isolamento térmico**  
A câmara isolada ajuda a manter a temperatura interna mais estável, melhora a eficiência térmica e contribui para maior segurança na operação.

#### Visor frontal

A porta com visor facilita o acompanhamento do preparo sem a necessidade de abrir o equipamento com frequência.

#### Timer integrado

Permite controlar o tempo de preparo com mais precisão, favorecendo padronização e repetibilidade na operação.

**Timer:** 0–60 min

FP1.202 220V

**Pedra refratária:** 40 x 40 cm

50°C a 350°C

**Câmara interna:** 42 x 42 x 12 cm

2.000W / 2,0kW

**Capacidade:** 20 L

C L A  
560 x 570 x 280 mm

**Tamanho de Pizza:** até 30cm

**Peso líquido** **Bruto**  
16,0 kg 17,2 kg

#### Iluminação interna

Facilita a visualização do preparo durante a operação.

#### Formato compacto de bancada

Formato compacto que otimiza espaço e se adapta facilmente a diferentes operações



#### VÍDEO PRODUTO

Escaneie o QR CODE para assistir o vídeo completo do produto



Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.