

FORNO WP 350 BAMBINELLO - GÁS

FABRICADO
NO BRASIL



FORMAS DE
PAGAMENTO
FACILITADAS

1
Ano de Garantia Total
no Equipamento
Peças e Mecânico*

Para pizzas de até
35cm
de diâmetro

FICHA TÉCNICA:

O forno WP 350 Bambinello® é indicado para assar pizzas e/ou outros produtos. Assa pizza com até 35cm de diâmetro, massa crua, numa média entre 2:30 e 3 minutos, dependendo da massa e da cobertura da pizza. É construído com lastro de ferro fundido, acabamentos em aço inox e alumínio, de fácil limpeza. Possui display digital de temperatura, ajuste de chama, sistema automático de redução de chama ao abrir a tampa e sistema de segurança com 4 dispositivos: Chave geral, válvula de segurança termocupla, botão emergência e sistema duplo de válvulas solenoides. **É o único do mercado com sistema de cocção automático** - 1 minuto de chama baixa para melhor cocção da massa e 2 minutos de chama alta para cocção da cobertura. Requer pouco espaço para operar, o que o torna ideal para eventos, buffets, padarias, bares e afins. Excelente na cocção de pizzas Napolitanas e artesanais.

Capacidade: Pizzas de até 35 cm de diâmetro;
Lastro: Ferro fundido com 400 mm de diâmetro;
Tampa câmara de cocção (cúpula): Alumínio;
Corpo: Aço inox;
Alimentação de energia: 220v bifásico - 60 Hz;
Potência: 10A;
Nível de ruído: < 65dB(A);
Peso: 33kg;
Gás: GLP;
Consumo médio: GLP 300g/hora;
Medidas (C/L/A): 530 x 580 x 550 mm;
Local de instalação: Balcão/Mesa;
Pés: Borracha - reguláveis.

Pietro
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

R. Nova dos Portugueses, 251 - Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080

www.pietrofornos.com.br

*Mediante a entrega do mesmo em nossa fábrica ou posto autorizado. Os custos de transporte correção por conta do cliente. Imagem meramente ilustrativa. Nossos produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio - V20922.