

AM 3050

FABRICADO
NO BRASIL

2 Anos
de Garantia Total
no Equipamento
Peças e Mecânico



Para pizzas de até
30cm
de diâmetro



Produção / hora*:

Pizzas massa crua – até **30 unidades**

Pizzas pré assadas – até **45 unidades**

Esfihas – até **230 unidades**

FICHA TÉCNICA:

Forno indicado para produção em ambientes menores como lojas de conveniência, quiosques, food trucks, bares restaurantes e afins, excelente para cocção de pizzas de até 30 cm de diâmetro, esfihas, pães, tortas e outros alimentos que precisam ser assados ou gratinados. Proporciona a padronização de seus produtos, aumenta a produtividade e diminui o tempo para delivery. Pode operar com esteira alongada (sob consulta). Possui chave de modo econômico para economia de gás. Dentro das normas de segurança do trabalho NR-12**. Dispensa mão de obra especializada.

Especificações técnicas:

- Cocção a gás GLP ou gás natural;
- Alimentação de energia: 220v bifásico;
- Hz: 60 ciclos;
- Amperagem: 10A;
- Potência: 0,5kWh;
- Tomada: 10A 2p+T (3 pinos);
- Alimentação de gás: GLP ou gás natural;
- GLP: regulador de baixa pressão - pressão de entrada 490kPa - pressão de saída 2,80 kPa, vazão 12Kg/h;
- Gás natural: sob consulta (local);
- Consumo de gás GLP: aproximadamente 300 a 500g/hora;
- Consumo de gás Natural: de acordo com a pressão local;
- Potência Térmica: 4.500 a 11.000 cal/hora;
- Velocidade esteira: variável e reversível 1 a 30 minutos;
- Tempo de cozimento de pizzas e esfihas: 1,5 a 3 minutos;
- Largura da esteira: 300mm;
- Comprimento túnel: 500mm;
- Altura sem carrinho: 480mm;
- Largura: 970mm;
- Comprimento com aparador: 1.260mm;
- Temperatura máxima: 350°C;
- Controles digitais de temperatura: sim;
- Trava de segurança: sim;
- Estrutura: aço inox.

OPERA SOBRE BANCADA



MESA NÃO INCLUSA
• ITEM OPCIONAL

Itens de série:

- Aparador. prolonga o comprimento da esteira, previne eventuais quedas do alimento;
- Bandeja de migalhas. Retém os farelos que caem da esteira, evitando sujar o chão;
- Proteção lateral / NR-12. Previne esbarrões na lateral quente do forno;
- Protetor de corrente;
- Pá para pizza 35cm;
- Mangueira do gás;
- Regulador de gás.

Obs: *produção / hora estimada (pizza com 30cm de diâmetro). Pode variar de acordo com a massa e a cobertura.

** A norma regulamentadora NR-12 - segurança no trabalho em máquinas e equipamentos, criada pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), tem como objetivo garantir que máquinas e equipamentos sejam seguros para o uso do trabalhador.

Pietro
FORNOS DE ESTEIRA
CAFASSO

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

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

www.pietrofornos.com.br

Imagens meramente ilustrativas. Nossos produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio - V0525.