

AM 85100 MC **NG**

NOVA GERAÇÃO

FABRICADO
NO BRASIL

COM JANELA DE MEIA COCÇÃO

2 Anos de Garantia Total no Equipamento Peças e Mecânico

FORMAS DE
PAGAMENTO
FACILITADAS



Para pizzas de até
80cm
de diâmetro

Produção / hora*:

Pizzas massa crua – até **120 unidades**
Pizzas pré assadas – até **160 unidades**
Esfihas – até **2400 unidades**

FICHA TÉCNICA:

Excelente forno de alta produção para cocção de pizzas de até 80 cm de diâmetro, pizzas de metro, 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. Permite embarcar lado a lado até 2 pizzas por vez de até 40 cm de diâmetro. Possui janela de meia cocção que facilita a colocação ou retirada de produtos que exigem menos tempo de preparo, agilizando a operação, sem necessidade de ajustes de tempo ou temperatura. 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 1 a 1,6 Kg/hora;
- Consumo de gás natural: de acordo com a pressão local;
- Potência Térmica: 6.500 a 1.5000 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: 850mm;
- Comprimento túnel: 1000mm;
- Altura sem carrinho: 670mm;
- Altura com carrinho: 1.300mm;
- Largura: 1.450mm
- Comprimento com aparador: 2.200mm;
- Temperatura máxima: 350°C;
- Controles digitais de temperatura: sim;
- Trava de segurança: sim;
- Estrutura: aço inox.

PODE OPERAR SOPREPOSTO



Dobra a capacidade de produção utilizando o mesmo espaço físico

Itens de série:

- Janela lateral de meia cocção em vidro e inox;
- Aparador. prolonga o comprimento da esteira, previne eventuais quedas do alimento;
- Base com rodas. Ideal na hora da limpeza, facilita a movimentação do forno;
- 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.

DISPONÍVEL TAMBÉM NA VERSÃO ESTEIRA LONGADA (SOB ENCOMENDA).

Obs: *produção / hora estimada (pizza com 35cm de diâmetro na esteira simples). 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[®]
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

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

www.pietrofornos.com.br