

# AM 45100 ELÉTRICO

FABRICADO  
NO BRASIL

NOVA GERAÇÃO  
**NG**



**2** Anos de Garantia Total no Equipamento Peças e Mecânico

FORMAS DE  
PAGAMENTO  
FACILITADAS

Para pizzas de até  
**40cm**  
de diâmetro

## Produção / hora\*:

- Pizzas massa crua – até **60 unidades**
- Pizzas pré assadas – até **80 unidades**
- Esfifas – até **1200 unidades**

## FICHA TÉCNICA:

Excelente forno para cocção de pizzas de até 40 cm de diâmetro, pizzas de metro, esfifas 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). Dentro das normas de segurança do trabalho NR-12\*\*. Dispensa mão de obra especializada.

### Especificações técnicas:

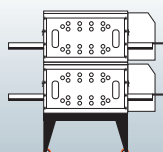
| Alimentação:                | 220V      | 380V               |
|-----------------------------|-----------|--------------------|
| Frequência:                 | 60 Hz     | 60 Hz              |
| Potência:                   | 18.000 W  | 18.000 W           |
| Amperagem disjuntor:        | 63 A      | 40 A               |
| Tomada e plugue industrial: | 3P+ Terra | 3P+ Neutro + Terra |
| Cabo:                       | 10 mm     | 10 mm              |

- Cocção elétrica;
- Velocidade esteira: variável e reversível 1 a 30 minutos;
- Tempo de cozimento de pizzas e esfifas: 1,5 a 3 minutos;
- Largura da esteira: 450mm;
- Comprimento túnel: 1000mm;
- Altura sem carrinho: 510mm;
- Altura com carrinho: 1.100mm;
- Largura: 1.150mm
- Comprimento com aparador: 2.020mm;
- Temperatura máxima: 350°C;
- Controles digitais de temperatura: sim;
- Trava de segurança: sim;
- Estrutura: aço inox.

### PLUGUES E TOMADAS



### PODE OPERAR SOPREPOSTO



Dobra a capacidade de produção utilizando o mesmo espaço físico

### Itens de série:

- 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;

**ATENÇÃO: ANTES DE EFETUAR A COMPRA DO FORNO ELÉTRICO É EXTREMAMENTE IMPORTANTE CONFIRMAR JUNTO À COMPANHIA ELÉTRICA LOCAL A DISPONIBILIDADE DE ENERGIA TRIFÁSICA NO ESTABELECIMENTO DE USO DO FORNO. NÃO FUNCIONA EM 220V MONOFÁSICO OU BIFÁSICO.**

**DISPONÍVEL TAMBÉM NAS VERSÕES COM COCÇÃO ELÉTRICA E ESTEIRA LONGADA (SOB ENCOMENDA).**

Obs: \*produção / hora estimada (pizza com 35cm 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**  
CAFASSO  
FORNOS DE ESTEIRA

**Methal Amazonas Gastronomia Ltda.**

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

[www.pietrofornos.com.br](http://www.pietrofornos.com.br)