

AM 45100

NOVA GERAÇÃO
NG

FABRICADO
NO BRASIL



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**

Esfilhas – até **1200 unidades**

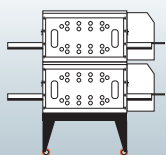
FICHA TÉCNICA:

Excelente forno para cocção de pizzas de até 40 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. 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: 220 V bifásico;
- Hz: 60 ciclos;
- Amperagem: 10 A;
- Potência: 0,5 kWh;
- Tomada: 10A 2p+T (3 pinos);
- Alimentação de gás: GLP ou gás natural;
- GLP: regulador de baixa pressão – pressão de entrada 490 kPa- pressão de saída 2,80 kPa, vazão 12 Kg/h;
- Gás natural: sob consulta (local).
- Consumo de gás GLP: aproximadamente 800 a 850 g/hora;
- Consumo de gás natural: de acordo com a pressão local;
- Potência Térmica: 5.500 a 15.000 cal/h.
- Velocidade esteira: variável e reversível 1 a 30 minutos;
- Tempo de cozimento de pizzas e esfihas: 1,5 a 3 minutos;
- Largura da esteira: 450 mm;
- Comprimento túnel: 1000 mm;
- Altura sem carrinho: 510 mm;
- Altura com carrinho: 1.100 mm;
- Largura: 1.150 mm
- Comprimento com aparador: 2.020 mm;
- Temperatura máxima: 350 °C;
- Controles digitais de temperatura: sim;
- Trava de segurança: sim;
- Estrutura: aço inox.

PODE OPERAR SOBREPOSTO



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 35 cm;
- Mangueira do gás;
- Regulador de gás.

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.

OBS.: O consumo médio de gás é estimado e pode variar de acordo com o projeto do gás, distância, vazão, pressão, bem como com os ajustes de temperatura de cocção/tempo de forno dos produtos a serem assados.

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