

FORNO PIZZAMASTER PM401ED



O PizzaMaster PM401ED é um forno de pizza de alta performance que combina tecnologia de ponta, design otimizado e materiais de alta qualidade para oferecer pizzas com bordas crocantes. Sua câmara de aquecimento de 4,15 kW garante pizzas prontas em minutos com bordas crocantes e interior perfeitamente assado, atingindo uma temperatura máxima de 390°C. O design compacto facilita a integração em cozinhas compactas, enquanto a construção robusta garante durabilidade para uso profissional. A capacidade de assar duas pizzas de 40cm em dois níveis maximiza a produtividade, tornando o PizzaMaster PM401ED a escolha ideal para pizzarias que buscam sucesso e reconhecimento.

CONSTRUÇÃO:

O PizzaMaster PM401ED é construído com aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez, durabilidade e desempenho excepcional. A câmara de cozimento em aço inoxidável e a porta de vidro temperado resistente ao calor garantem um cozimento uniforme e eficiente, além de permitir a visualização do processo sem perda de calor. O isolamento térmico de alta qualidade otimiza o tempo de cozimento e reduz o consumo de energia.

SEGURANÇA:

O PizzaMaster PM401ED coloca a segurança em primeiro lugar com seu sistema de segurança avançado. Um sensor de temperatura limite monitora continuamente a temperatura interna do forno e desliga automaticamente o elemento de aquecimento em caso de superaquecimento, protegendo contra danos ao forno e prevenindo incêndios. A porta de vidro temperado resistente ao calor e a estrutura robusta do forno também contribuem para a segurança do usuário, evitando queimaduras e outros acidentes.

Com o PizzaMaster PM401ED, você pode ter a tranquilidade de saber que está utilizando um forno seguro e confiável, projetado para proporcionar anos de uso sem preocupações.

Certificado de segurança elétrica INMETRO: HOUS 6334-XXX-24

**VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**
DISTRIBUIDORA OFICIAL**

São Paulo e Interior:
(19) 99650-9977 | (19) 3601-1970 | (19) 3601-0525

Rio de Janeiro:
(21) 97218-9977 | (21) 3995-0050

ALCALÁ[®]
cozinhas profissionais
www.alcala.com.br
@alcalaequipamentos

CARACTERÍSTICAS:

- Resistência elétrica em posição estratégica para obter melhor resultado na uniformidade de assamento.
- Possibilidade de controle de temperatura da base e do teto do forno.
- Timer digital para monitorar o tempo de cozimento.
- Iluminação interna para visualizar o processo de cozimento.
- Temperatura máxima: 390°C.
- Capacidade: 2 pizzas de 40cm por fornada.

DADOS TÉCNICOS				
ALIMENTAÇÃO	MONOFÁSICA			
TENSÃO (V)	220			
POTÊNCIA (kW)	4,15			
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	0,50	0,65	0,60	49

Importante:

- Adequado sistema de ventilação é necessário para equipamentos de cocção profissional. (NFPANº96).
- Requer 50 mm de vão livre em ambas as laterais e na parte traseira.

**VOCÊ ENCONTRA
ESSE PRODUTO
NA **ALCALÁ!**
DISTRIBUIDORA OFICIAL**

São Paulo e Interior:
(19) 99650-9977 | (19) 3601-1970 | (19) 3601-0525

Rio de Janeiro:
(21) 97218-9977 | (21) 3995-0050

ALCALÁ[®]
cozinhas profissionais
www.alcala.com.br
@alcalaequipamentos