

FORNO PIZZAMASTER PM721ED



O PizzaMaster PM721ED redefine a excelência em fornos de pizza profissionais. Com a capacidade de 5,9kW de potência, assa pizzas de até 70 cm com rapidez e eficiência, otimizando a produção e a lucratividade do seu negócio. A tecnologia de ponta garante resultados impecáveis: pedra de argila entrega melhor resultado de assamento reduzindo o nível de queima na base da massa mesmo assando a 500°C (máx.), câmara de cozimento espaçosa e construção robusta em aço inoxidável AISI 304. O painel de controle intuitivo, a iluminação interna e o timer digital facilitam a operação. A segurança é garantida por sensor de temperatura limite, porta de vidro temperado e certificações rigorosas. Versátil, assa pizzas, pães, tortas e quiches.

CONSTRUÇÃO:

O PizzaMaster PM721ED 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 PM721ED 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 PM721ED, você pode ter a tranquilidade de saber que está utilizando um forno seguro e confiável, projetado para proporcionar anos de uso sem preocupações.

**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

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

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: 500°C
- Capacidade: 1 pizza de 70cm por fornada.

DADOS TÉCNICOS				
ALIMENTAÇÃO	TRIFÁSICA			
TENSÃO (V)	220		380	
POTÊNCIA (kW)	5,9			
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	0,48	1,13	0,91	215

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



cozinhas profissionais

www.alcala.com.br

@alcalaequipamentos