



Serie S105E

Forno de Lastro Elétrico Modular

Fabricantes



Vantagens

equipamento altamente avançado e personalizável, ideal para a cocção perfeita de pizzas, pães, doces e pratos gastronômicos. Com uma construção robusta e materiais de alta qualidade, oferece maior eficiência energética, controle preciso de temperatura e umidade, além de permitir a personalização de acordo com as necessidades do usuário. A Série S é ideal para quem busca um forno que combine desempenho superior com praticidade, proporcionando uma experiência de assamento de alta performance e consistência.



Especificações Técnicas

Capacidade:

Produção de 4 bandejas 600mm x 400mm por câmara
Produção de 8 pizzas de 350mm por câmara
Produção de 3 pizzas de 450mm por câmara

Temperatura:

Temperatura Máxima: 450 C

Construção:

Estrutura Externa: Aço inoxidável dobrado
Câmara de Cozimento: Pedra refrataria
Revestimento Externo: Painéis laterais em aço pintado,
Isolamento Térmico: Lã de rocha para eficiência térmica superior
Porta: Aço inoxidável com vidro temperado e puxadores aço inox
Isolamento Interno: Alta performance térmica com materiais de isolamento de alta qualidade
Ventilação: Tecnologia ECOSMART para controle remoto e gestão de energia otimizada

Características de Funcionamento

Controle de Temperatura e Umidade: Ajuste preciso e constante com sistema P.I.D.
Tecnologia POWER-BOOST: Para picos de carga
Sistema de Temperatura Multicanal: Controle com termostatos de três canais para assamento uniforme.
Programação Automática: Temporizador semanal para gerenciar pré-aquecimento e tempo de operação.

Controle de Temperatura:

Controle de temperatura separado para cada deck, garantindo flexibilidade no cozimento.

Peso

Peso Líquido 360 kg
Peso Bruto 410 kg

Especificações Elétricas

400V / 50/60 Hz / 3N
Potência: 13,2 kW

230V / 50/60 Hz / 3 (opcional)
Potência: 13,2 kW

Dimensões

Externo
Largura: 1370 mm
Profundidade: 1740 mm
Altura: 360 mm

Interno
Largura: 950 mm
Profundidade: 1260 mm
Altura: 160-300 mm

