



Serie S50E

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 2 bandeja de 600mm x 400mm
Produção de 4 pizzas de 300mm de diâmetro.
Produção de 2 pizza de 450mm de diâmetro.

Temperatura:

Temperatura Máxima: 450 C

Construção:

Estrutura Externa: Aço inoxidável dobrado.
Painéis Laterais: Chapa metálica pintada.
Câmara de Cozimento: Superfície do lastro em tijolos refratários.
Isolamento Térmico: Lã de rocha de alta densidade para máxima eficiência térmica.
Porta: Aço inoxidável com vidro panorâmico temperado e puxador robusto em aço inox.
Estrutura Superior e Lateral Interna: Aço aluminizado.
Iluminação: Duplo sistema de LED embutido.

Características de Funcionamento

Controle de Temperatura Avançado: Gerenciamento eletrônico via sistema P.I.D.
Tecnologia Dual-Temp & Dual-Power: Controle e gerenciamento de potência e temperatura completamente separados e independentes para o teto (teto) e para o lastro (chão) da câmara.
Interface do Usuário: Display TFT colorido de 5" multilingue com suporte a até 100 programas personalizados com etapas de assamento.

Controle de Temperatura:

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

Peso

Peso Líquido 270 kg
Peso Bruto 330 kg

Especificações Elétricas

230V/60Hz/3
400V/60Hz/3
Potência: 10,20 kW (somando os dois decks)

Câmara de fermentação (opcional)
230V/60Hz/1
Potência: 1,5 kW

Dimensões

Externo
Largura: 890 mm
Profundidade: 1208 mm
Altura: 820 mm

Interno
Largura: 475 mm
Profundidade: 735 mm
Altura: 160 mm a 220 mm

