

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA

Pizzaiolo

Para assar pizzas de
40cm em até **3 minutos**



FPE
400A
Analógico

FPE
400D
Digital

Ideal para assar pizzas de forma rápida e uniforme, em pequenos estabelecimentos como pizzarias, fast-foods, restaurantes, bares, espaços gourmets, lojas de conveniência e similares.

G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

*O tempo de três minutos para assar é aproximado, pois vai depender da temperatura selecionada.

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA

Pizzaiolo

Para assar pizzas de **40cm** em até **3 minutos**

Características

- ✓ Elétrico;
- ✓ Temperatura ajustável até 400°C;
- ✓ Com pedra refratária;
- ✓ Timer na versão digital;
- ✓ Controladores independentes de temperatura superior e inferior;
- ✓ Com iluminação interna;
- ✓ Porta com vidro duplo;
- ✓ Excelente isolamento térmico por fibra cerâmica + sistema de exaustão;
- ✓ Pés ajustáveis;
- ✓ Empilhamento máximo de 3 fornos;
- ✓ Total inox.

G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

*O tempo de três minutos para assar é aproximado, pois vai depender da temperatura selecionada.

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA

Pizzaiolo

Para assar pizzas de
40cm em até **3 minutos**



FPE
400A
Analógico



FPE
400D
Digital

Dados Técnicos	FPE 400A FPE 400D
Potência	3.300 W
Consumo	2,3 kW/h
Tensão	220V (monofásico)
Volume interno	29 L
Peso	42 kg
Medidas externas (A x L x C)	315 x 730 x 580 mm
Medidas internas (A x L x C)	140 x 425 x 480 mm

G.PANIZ

A marca que o profissional confia.

*O tempo de três minutos para assar é aproximado, pois vai depender da temperatura selecionada.