

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

● Item de série ○ Item opcional ∅ Item opcional / cobrança à parte

	SP1	SP2	SP3		SP1	SP2	SP3
Forno Modular	●	●	●	Alimentação elétrica	●	●	●
Dimensões externas (mm)	1250(F)x790(P)x440(A)	1390(F)x830(P)x440(A)	1390(F)x1100(P)x440(A)	Tipo de alimentação	220VAC	220VAC	220VAC
Dimensões internas (mm)	830(F)x650(P)x180(A)	970(F)x700(P)x180(A)	970(F)x970(P)x180(A)	Potência instalada	6KW	7.5KW	9.6KW
Quantidades de pedras refratárias p/ câmaras	4	6	6	Consumo médio horário	3KW/h	3,7KW/h	4,8KW/h
Medidas das pedras refratárias (mm)	410x310x20	320x335x20	320x470x20	Tempo percorrido @ a 350°C	35'	45'	60'

CAPACIDADE DE PRODUÇÃO

	SP1	SP2	SP3		SP1	SP2	SP3
Nº DE PIZZAS DE 30cm P/ CAMARA	4	6	9	Nº BANDEJAS P/ CAMARA	2 (47x33 CM)	4 (47x33 CM)	4 (47x33 CM)
					1 (63x43 CM)	2 (63x43 CM)	2 (63x43 CM)
Nº DE PIZZAS DE 30cm P/ HORA (EM MÉDIA)	50	72	108	Nº BANDEJAS P/ HORA	16 (47x33 CM)	32 (47x33 CM)	32 (47x33 CM)
					8 (43x63 CM)	16 (43x63 CM)	16 (43x63 CM)

FUNCIONALIDADES

	SP1	SP2	SP3		SP1	SP2	SP3
Acabamento externo e interno em aço inox AISI 430	●	●	●	Elemento distanciador p/ maior separação entre as câmaras	∅	∅	∅
Acabamento interno e externo em aço inox 304	∅	∅	∅	Uma grade removível por câmara de cocção	∅	∅	∅
Comando automático feito através de termostato eletrônico	●	●	●	Quadro elétrico único por câmara de cocção	●	●	●
Função econômica	●	●	●	m-Rack suporte de apoio	●	●	●
Programações automáticas com timer ou set-point	●	●	●	Porta reforçada com visor em vidro temperado duplo	●	●	●
15 programações diferentes nas chaves-seletoras	●	●	●	Embalagem reforçada medidas externas (mm)	1250(F) x 810(P) x 550(A) 0,56m ³	1385(F) x 860(P) x 550(A) 0,65m ³	1358(F) x 1130(P) x 550(A) 0,86m ³
Isolamento de alta densidade	●	●	●	Peso bruto (kg)	91kg	97kg	121kg



SUGESTÕES DE ASSADOS

PIZZA MARGUERITA				LASANHA							
FORMA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPO	PC'S	FORMA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPO	Kg/h		
FORMA Ø 30CM GR 200	SP1	320°	330°	3':40"	52	FORMA EM ALUMINIO - 22x18 cm GR 300	SP1	230°	220°	20':00"	16,8
	SP2	330°	340°	3':50"	78		SP2	240°	230°	20':00"	35,2
	SP3	350°	360°	4':00"	117		SP3	260°	240°	20':00"	42,4
PIZZA NAPOLITANA				CANELONI							
FORMA Ø 30CM GR 200	SP1	320°	330°	3':40"	52	FORMA EM ALUMINIO - 22x18 cm GR 600	SP1	230°	220°	15':00"	19,2
	SP2	330°	340°	3':50"	72		SP2	240°	230°	15':00"	39,6
	SP3	350°	360°	4':00"	117		SP3	230°	240°	15':00"	45,2
PIZZA 4 QUEIJOS				CARNE EM CORTE							
FORMA Ø 30CM GR 200	SP1	330°	340°	3':40"	52	CHAPA RÍGIDA ANTIADERENTE - GN 2/3 GR 600	SP1	270°	280°	8':00"	10,8
	SP2	330°	340°	4':10"	72		SP2	280°	290°	8':00"	28,2
	SP3	350°	360°	4':20"	109		SP3	300°	310°	8':00"	42,8
PIZZA MUÇARELA DE BÚFALA				ESCALOPINHO							
FORMA Ø 30CM GR 200	SP1	330°	340°	3':40"	52	FORMA Ø 28 ANTIADERENTE GR 200	SP1	280°	280°	8':00"	5,6
	SP2	330°	340°	4':10"	72		SP2	290°	290°	8':00"	13,1
	SP3	350°	360°	4':20"	109		SP3	320°	320°	8':00"	18,4
PIZZA CALABRESA				PEITO DE FRANGO							
FORMA Ø 30CM GR 200	SP1	320°	330°	3':40"	52	CHAPA RÍGIDA ANTIADERENTE - GN 2/3 GR 150	SP1	280°	280°	4':00"	6,1
	SP2	330°	340°	3':50"	72		SP2	290°	290°	4':00"	15,4
	SP3	350°	360°	4':00"	117		SP3	320°	320°	4':00"	22,2
PIZZA PORTUGUESA				CORTES DE FRANGO							
FORMA Ø 30CM GR 200	SP1	320°	330°	3':30"	48	FORMA Ø 28 cm ANTIADERENTE GR 800	SP1	210°	220°	20':00"	6,3
	SP2	330°	340°	3':40"	72		SP2	220°	230°	20':00"	15,6
	SP3	350°	360°	3':50"	99		SP3	250°	260°	20':00"	22,6



metalnox
qualidade superior
25
anos



FORNO ELÉTRICO SUPER PIZZAIOLO



Puxador exclusivo com manopla em baquelite



Rua Otranto, 1236 - Parada de Lucas - Rio de Janeiro - RJ
CEP: 21241-090 - Tel: 21 2472-1300
www.metalnox.ind.br



www.metalnox.ind.br



As fotografias e informações deste catálogo estão sujeitas à alterações sem prévio aviso. Para informações adicionais, consulte a fábrica.

SUPER PIZZAIOLO

SP1/D

Os fornos da linha Super Pizzaiolo, produzidos com a tradicional qualidade superior Metalnox, foram desenvolvidos para o segmento de Pizzeria & Pasticceria.

Trazendo conceitos inovadores de aquecimento combinados a um comando eletrônico independente por câmara de cocção, possibilita a operação utilizando-se várias combinações distintas com as chaves seletoras e as resistências blindadas em aço inox.

Dotados de um excelente isolamento térmico, permite a sua operação no limite de temperatura programado, ou seja, 450°C transferindo o mínimo de calor para o ambiente de trabalho.

Produzido com acabamento externo e interno em aço inox, está preparado para atender com qualidade e velocidade aos mais diversos tipos de assados.

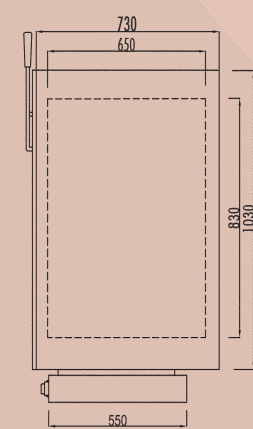
CAPACIDADE DA CÂMARA DE COCÇÃO

- 4 Pizzas Ø 30cm, ou
- 2 Pizzas Ø 40cm, ou
- 1 Pizzas Ø 45cm, ou
- 1 Pizza Ø 48cm, ou
- 2 Bandejas 47 x 33cm, ou
- 1 Bandeja 63 x 43cm

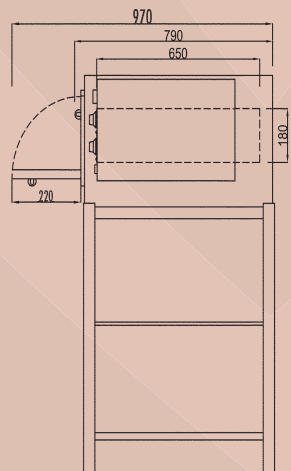


* Capacidade de produção p/ assados sobre as pedras refratárias

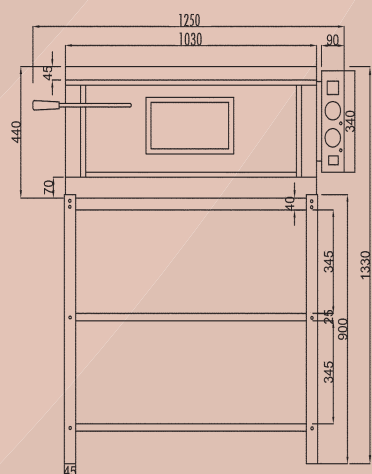
VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



* As medidas estão cotadas em milímetros para módulos de uma câmara de cocção

SP2/D

CAPACIDADE DA CÂMARA DE COCÇÃO

- 6 Pizzas Ø 30cm, ou
- 3 Pizzas Ø 40cm, ou
- 3 Pizzas Ø 45cm, ou
- 2 Pizza Ø 48cm, ou
- 4 Bandejas 47 x 33cm, ou
- 2 Bandejas 63 x 43cm

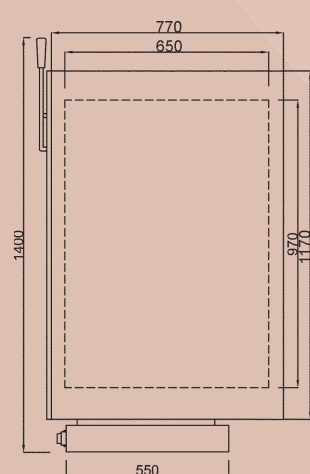


* Capacidade de produção p/ assados sobre as pedras refratárias

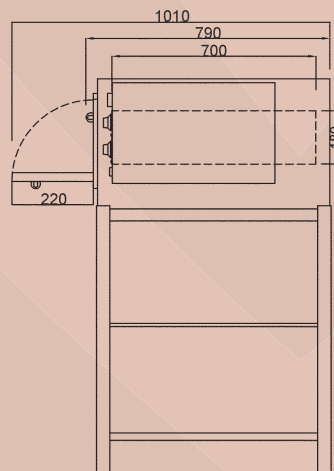
CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Câmara de cocção com medidas internas de: SP1 - 830x650x180mm; SP2 - 970x700x180mm; SP3 - 970x970x180mm.
- Controlador eletrônico de temperatura com variação automática de 0 a 450°C
- Chave seletora para acionamento individual das resistências
- Termopar com sensor em latão
- Aquecimento uniforme através de quatro resistências em aço inox por câmara
- Isolamento térmico em lâ-de-rocha
- Revestimento interno e externo em aço inox
- Puxador com manopla em baquelite
- Visor em vidro temperado duplo
- Rack de apoio - opcional

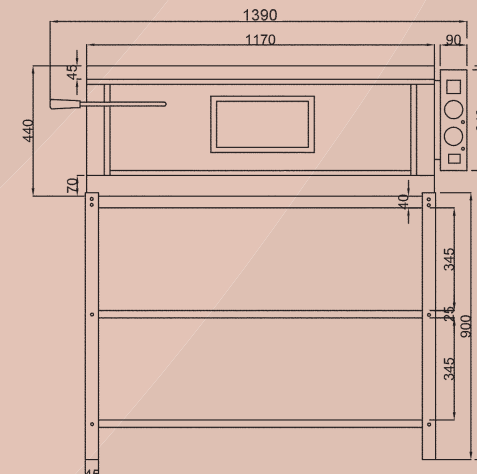
VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



* As medidas estão cotadas em milímetros para módulos de uma câmara de cocção

SP3/D

CAPACIDADE DA CÂMARA DE COCÇÃO

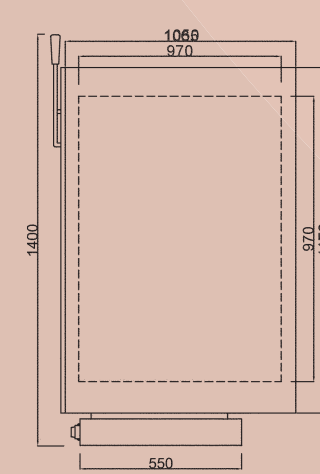
- 9 Pizzas Ø 30cm, ou
- 5 Pizzas Ø 40cm, ou
- 4 Pizzas Ø 45cm, ou
- 4 Pizza Ø 48cm, ou
- 4 Bandejas 47 x 33cm, ou
- 2 Bandejas 63 x 43cm



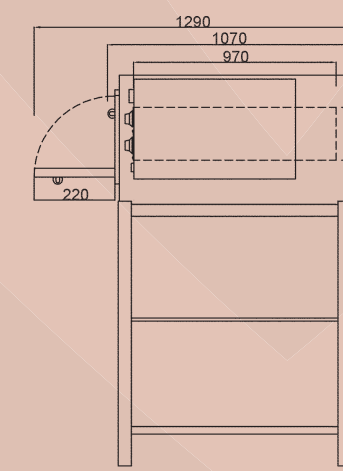
* Capacidade de produção p/ assados sobre as pedras refratárias



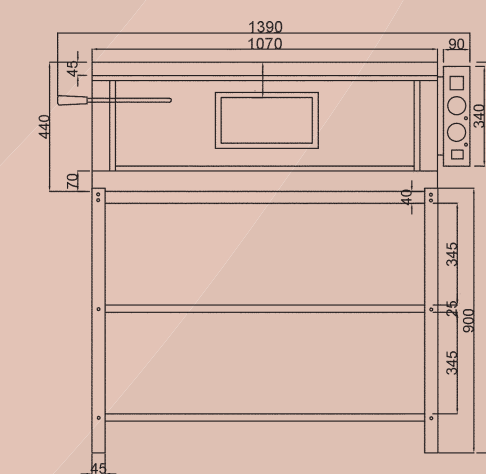
VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



* As medidas estão cotadas em milímetros para módulos de uma câmara de cocção