

LANÇAMENTO

Skymesen

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA

FLP-400



FLP-400D



ASSA A
PIZZA EM
3 MINUTOS

ISOLAMENTO TÉRMICO



Não permite saída de calor
e economiza energia

ALTA TEMPERATURA



Atende às pizzarias
mais exigentes, atingindo
até 450° C

TIMER DIGITAL



Proporciona mais precisão
e liberdade na cozinha



AÇO INOXIDÁVEL, DESIGN MODERNO E COMPACTO

Ideal para pizzarias, espaços gourmet,
padarias, restaurantes, hotéis,
supermercados, lojas de conveniência e
muito mais.



SE É SKYMESEN, PODE CONFIAR.



AGILIDADE, QUALIDADE E ECONOMIA

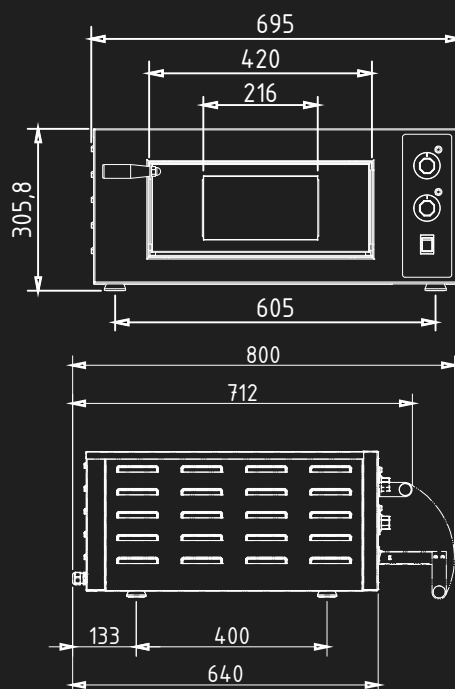
- ✓ Resultado muito semelhante aos fornos à lenha
- ✓ Sem necessidade de forneamento
- ✓ Controles independentes para a temperatura do lastro e do gratinador



FLP-400A

DISPONÍVEL TAMBÉM NA VERSÃO COM PAINEL ANALÓGICO

DIMENSÕES DO PRODUTO



CARACTERÍSTICAS	FLP-400D	FLP-400A
ALIMENTAÇÃO	Elétrica	Elétrica
TENSÃO	220 V	220 V
FREQUÊNCIA	60 Hz	60 Hz
POTÊNCIA	3300 W	3300 W
CONSUMO MÉDIO	1,7 kw/h	1,7 kw/h
TEMPERATURA MÁXIMA	450°C	400°C
TIMER	0-99 minutos	sem timer
LASTRO	refratário de alto desempenho	refratário polido
DIMENSÕES EXTERNAS (AxLxP)	306 x 695 x 701 mm	306 x 695 x 701 mm
DIMENSÕES INTERNAS (AxLxP)	150 x 420 x 400 mm	150 x 420 x 400 mm
PESO LÍQUIDO	36 kg	36 kg
CAPACIDADE	25 litros	25 litros
PRODUÇÃO APROXIMADA	1 pizza a cada 3 min (massa crua)	1 pizza a cada 3 min (massa crua)

SOLUÇÕES SKYMSSEN PARA PIZZARIAS

MASSAS

INGREDIENTES

ASSAMENTO

SUCOS

