FORNOS DE LASTRO

Fornos de alta capacidade de cocção desenvolvidos especialmente para pizzarias.

FLP-400A

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, ANALÓGICO

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

FLP-400D

FORNO DE LASTRO PARA PIZZA, DIGITAL

Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

- Painel de controle Analógico
- Temperatura máxima 400 °C

- Painel de controle Digital
- Temperatura máxima 450 °C

COMPACTO E PORTÁTIL COM QUALIDADE PROFISSIONAL

Possuem pedra de lastro refratário, que retém a temperatura e mantém as características da pizza feita no forno a lenha, com muito mais controle, conforto e economia.

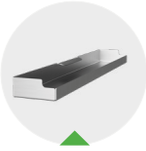
SITE

- Perfeito para pizzarias, padarias e eventos
- Atinge altas temperaturas
- Controle independente da temperatura do teto e do lastro
- Lastro refratário de cordierita
- Isolamento térmico eficiente
- Empilhável em até 3 unidades

CONTROLE INDEPENDENTE DE TEMPERATURA

O controle das resistências da pedra e do gratinador permite ajustar o forno à sua receita de pizza.

VÍDEO



Acompanha gaveta de resíduos

Acompanha escova para limpeza da pedra de lastro

SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	FLP-400D	FLP-400A
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	3.300 W	3.300 W
Consumo	1,7 kW·h	1,7 kW·h
Dimensões (AxLxP)	310 x 700 x 710 mm	310 x 700 x 710 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	375 x 785 x 780 mm	375 x 785 x 780 mm
Peso líquido / bruto	38,00 kg / 41,00 kg	38,00 kg / 41,00 kg
Dimensões internas (AxLxP)	150 x 420 x 400 mm	150 x 420 x 400 mm
Volume Interno	25,5 L	25,5 L
Temperatura	0-450 °C	0-400 °C
Tempo médio de assamento (massa crua)	2-3 min	2-3 min
Tamanho máximo da pizza	Ø40 cm	Ø40 cm
Classificação fiscal (NCM)	85141900	85141900
EAN-13	7895707661790	7895707666832