Continue

Forno de pizza portatil

Descrição Geral O Portable é o forno de pizza mais compacto da linha Moderno; pode ser montado de forma rápida e intuitiva e está imediatamente pronto para uso. Em 30 minutos, ela atinge até 500° C, permitindo que você cozinhe uma verdadeira pizza napolitana em apenas 90 segundos, onde quiser. Com apenas 35 kg de peso portátil , como todos os fornos Alfa, conta com a inovadora tecnologia Heat Genius TM que garante um desempenho superior, otimizando o consumo. Graças ao seu alto desempenho e design compacto e leve , o forno portátil Alfa se tornará o companheiro indispensável para todos os seus passeios e refeições na cozinha ao ar livre, pois ocupa pouco espaço e é muito fácil de transportar e guardar . A capa prática, útil para proteger o forno das intempéries e do pó, quando não estiver em uso, transforma-se numa prática bolsa de transporte graças às duas pegas laterais, permitindo-lhe movê-la para onde quiser organizar as suas refeições ao ar livre. O forno Portable vai até 500°C Suas dimensões são: largura 55 x profundidade 52 x altura 91 cm Peso 35 Kg. Um forno portátil para fazer uma verdadeira pizza napolitana de alta temperatura. Quantidade de pizzas: 1 Temperatura máxima: 500ºC Combustível: gás Área plana do forno: 40 cm x 40 cm Garantia Formas de Pagamento Torne-se um Chef! Impressione a sua família e amigos! Descubra a gama completa de fornos para uso doméstico Saber Mais Ofereça pizzas perfeitas e bifes no ponto aos seus clientes! Descubra a gama completa de fornos a lenha ou gás para profissionais Saber Mais Impressione e deixe-se impressionar! Descubra toda uma gama de acessórios para pizzas e afins Saber Mais ACESSÓRIOS Estes fornos foram concebidos para impressionar a sua família e amigos pelo design e pelo resultado dos cozinhados Com um design moderno e inovador, estes fornos são a combinação perfeita entre tradição e inovação tecnológica. Qualidade e design ao mais alto nível! A Lenha ou Gás? Escolha o combustível que melhor se adapta às necessidades do seu restaurante Ofereça pizzas perfeitas, bifes, francesinhas, assados e grelhados no ponto aos seus clientes! Estes fornos de alta performance, atingem temperaturas de 500ºC em apenas 10 minutos reduzindo consumos e tempos de espera. Sendo a Qualidade o nosso principal foco, todos os utensílios são feitos com materiais de alta qualidade aliados a um design funcional de topo Todos os acessórios que precisa para desfrutar da melhor experiência com o seu forno topo de gama. Impressione e deixe-se impressionar! A empresa Alfa, fundada em 1977 por Rocco Lauro e Marcello Ortuso, e agora gerida pela segunda geração da família, estabeleceu-se como líder da indústria ao longo do tempo. A nossa maior força tem sido sempre a paixão e o desejo de manter a empresa nas mãos da família sem impedir o impulso crucial para a inovação contínua e a busca incessante de mercados potenciais. Uma grande família que inclui todos os nossos empregados, concessionários, fornecedores cujo fio condutor comum é a busca da qualidade. Durante todo este tempo, já vendemos mais de 500 000 fornos em todo o mundo, o sinal mais tangível do nosso compromisso com os valores familiares. Descubra as últimas notícias dos nossos fornos Até uma década atrás, cozinhar a lenha era só para profissionais. Basicamente, as gerações antigas de fornos domésticos eléctricos ...Continuar a ler Lenha, o combustível do futuro? O valor calorífico da madeira é muito superior ao de outras fontes de calor usadas para cozinhar. E em...Continuar a ler Cadastre seu e-mail para receber novidades Invita. Características Diferenciais Forno de Pizza a Gás Parma 12 Evol Uma experiência completa na hora de preparar suas pizzas caseiras onde quer que você vá: o Forno a Gás Parma 12 da Evol é um dos grandes sucessos da marca. Compacto e portátil, esse forno de pizza se destaca no mercado por unir alta potência e praticidade na hora de preparar suas receitas. Fabricado em aço inox + aço galvanizado, o Forno de Pizza Parma ainda traz todos os acessórios necessários para você elevar a noite da pizza a outro nível. Pode ser levado a qualquer lugar O Forno Parma atende os mais exigentes pizzaiolos caseiros com toda a potência Evol em um equipamento portátil e compacto que pode ser levado a qualquer lugar. Sua pizza crocante e dourada em minutos Trazendo um potente queimador, o Forno de Pizza Evol atinge temperatura de 500 graus em apenas 20 minutos. Muita potência para o preparo das suas pizzas A Evol sabe que potência é fundamental e traz no forno Parma um eficiente queimador com 15.100 BTU's. Compacto e super resistente Fabricado em aço galvanizado e aço inox, o Forno de Pizza Evol traz design compacto que permite levá-lo para onde você quiser com um design moderno para todos os estilos de espaço. Para uma experiência completa O Forno de Pizza Portátil da Evol acompanha a pedra e pá de pizza além da bolsa para transporte e termômetro digital, deixando a sua experiência completa. Segurança durante o preparo O Forno de Pizza Evol conta com válvula Gás-Stop, trazendo segurança durante todo o preparo das suas pizzas caseiras. Informações do Produto Que tal preparar pizza na sua casa como um profissional com agilidade e precisão? A Evol, marca que entende de área gourmet, desenvolveu o Forno para Pizza Parma S12PZ, um forno portátil que prepara pizzas caseiras de 30cm com segurança e rapidez. Atingindo até 500 graus em 20 minutos, o Forno de Pizza Evol é um modelo portátil e compacto que atende os mais exigentes pizzaiolos caseiros. Além de sua potência (1 queimador de 15.100 BTU's), o Forno Evol acompanha a pedra, pá de pizza, bolsa para transporte e termômetro digital, deixando o preparo das suas massas caseiras completo. Eleve a sua noite da pizza com o Forno S12PZ Parma da Evol! Informações Técnicas Forno de Pizza Portátil a Gás Evol Parma 12 GLPModelo: S12PZ Características TécnicasPortátilAtinge até 500° em 20 minutosGás StopGás GLPFabricado em aço galvanizado e aço inox1 Queimador com potência de 15.100 BTU'sPedra de Pizza RefratáriaPá de Pizza DobrávelTermômetroBolsa para TransportePara bancadas / PortátilPara pizzas de até 30 cmMedidas 60,5 x 40 x 31 cmGarantia de 1 anoCódigo do Produto: S12PZ Especificações TécnicasPeso bruto: 12,5 KgPeso líquido: 10 KgConsumo de Gás: 314 g/h15.100 BTU's / 4.4 kW Dimensões do ProdutoLargura: 605mmProfundidade: 400mmAltura: 310mm Dimensões da EmbalagemLargura: 720mmProfundidade: 280mmAltura: 430mm Código EAN: 7898954844589 Garantia de 1 ano, sendo 3 meses de garantia legal, mais 9 meses de garantia concedida pelo fabricante. A Center Garbin possui equipe de instalação própria para São Paulo e Grande São Paulo. Os valores da mesma não estão inclusos. Características Código 5077 Garantia Garantia de 1 ano, sendo 3 meses de garantia legal, mais 9 meses de garantia concedida pelo fabricante. Categoria Forno a Gás, Fornos de Pizza, Fornos Portáteis Fabricante Evol Cor Preto Aproveite e veja também R$12.590,00 Ou 12x de R$1.049,17 no cartão R$10.369,47 Ou 12x de R$864,12 no cartão R$4.290,00 Ou 12x de R$357,50 no cartão De: R$7.925,00 Special Price R$6.990,00 Ou 12x de R$582,50 no cartão R$5.490,00 Ou 12x de R$457,50 no cartão R$3.899,00 Ou 12x de R$324,92 no cartão R$9.990,00 Ou 12x de R$832,50 no cartão R$108.150,00 Ou 12x de R$9.012,50 no cartão Baseado na sua última visita R$3.890,00 Ou 12x de R$324,17 no cartão R$34.790,00 Ou 10x de R$3.479,00 no cartão R$30.439,50 Ou 12x de R$2.536,63 no cartão R$523,95 Ou 2x de R$261,98 no cartão R$1.290,00 Ou 5x de R$258,00 no cartão R$18.364,50 Ou 12x de R$1.530,38 no cartão R$28.339,50 Ou 12x de R$2.361,63 no cartão em 10x R$52,87 sem jurosPor Broiler R$692,25em 12x R$56,80MAIS VENDIDOem 12x R$142,75 sem jurosOutra opção de compraAvaliação 4,6 de 5. (45 avaliações)4.6 (45)Por Alcamar em 10x R$53,74 sem jurosDisponível 8 dias após sua compraOutra opção de compraPor SARO Avaliação 4,8 de 5. (14 avaliações)4.8 (14)em 10x R$54,90 sem jurosPor Zanline em 12x R$57,08 sem jurosPor Wp Connect em 8x R$54,75 sem jurosem 12x R$57,08 sem jurosDisponível 2 dias após sua compraem 12x R$137,34 sem jurosAvaliação 4,4 de 5. (9 avaliações)4.4 (9)Disponível em 2 coresem 12x R$141,58 sem jurosPor DIGITAL ELETRO em 12x R$499,17 sem jurosem 12x R$141,58 sem jurosR$3.979em 12x R$309,78R$1.216em 12x R$91,66 sem jurosEnviado pelo Outra opção de compraPor Ariete Avaliação 5 de 5. (45 avaliações)5.0 (45)Por Olist Avaliação 4,5 de 5. (29 avaliações)4.5 (29)em 12x R$91,66 sem jurosPor Olist em 12x R$105,50 sem jurosPor Olist em 12x R$103,17 sem jurosem 12x R$74,99 sem jurosem 12x R$95,82 sem jurosPor Wp Connect em 10x R$52,87 sem jurosem 12x R$74,99 sem jurosPor Olist R$1.248em 12x R$88,46 sem jurosDisponível 4 dias após sua compraem 12x R$71,67 sem jurosDisponível 1 dia após sua compraAvaliação 4,8 de 5. (5 avaliações)4.8 (5)Por Fundidos de Minas R$1.097em 10x R$77,93 sem jurosAvaliação 4,7 de 5. (143 avaliações)4.7 (143)em 12x R$91,26 sem jurosLUDINOXPor Ludinox em 10x R$123,30 sem jurosCOMPRA INTERNACIONALEnvio da Chinaem 12x R$91,26 sem jurosR$599,10em 9x R$54,69 sem jurosDisponível 4 dias após sua compraCOMPRA INTERNACIONALEnvio da ChinaR$2.089em 12x R$157,83Avaliação 5 de 5. (2 avaliações)5.0 (2)em 10x R$169,90 sem jurosEnviado pelo em 2x R$23,26 sem jurosCOMPRA INTERNACIONALEnvio da Chinaem 12x R$84,08 sem jurosAvaliação 2,5 de 5. (10 avaliações)2.5 (10)SPOLUR$2.249em 10x R$168,75 sem jurosPor Broiler R$692,25em 12x R$56,80Por Gastroshop Equipamentos em 12x R$91,26 sem jurosAvaliação 5 de 5. (4 avaliações)5.0 (4)LUDINOXPor Ludinox em 10x R$169,90 sem jurosLUDINOXPor Ludinox em 10x R$123 sem jurosAvaliação 4,7 de 5. (3 avaliações)4.7 (3)em 4x R$35,16 sem jurosCOMPRA INTERNACIONALEnvio da ChinaLUDINOXPor Ludinox em 10x R$123 sem jurosCRISTAL AÇOR$599,10em 10x R$56,91 sem jurosPor Broiler R$692,25em 12x R$56,80O frete grátis está sujeito ao peso, preço e distância do envio. Ooni koda 16diga olá para a ooni!em 2012, a ooni revolucionou o jeito de fazer pizza quando criou seu primeiro forno portátil. Os nossos fornos chegam até 500°c em 20 minutos, por isso são mais eficientes do que os fornos tradicionais. Em menos de um minuto você consegue fazer no conforto da sua casa, do seu jeito, uma pizza crocante e saborosa.comemore os melhores momentos com ooni koda 16compartilhe momentos incríveis!com o ooni koda 16, você pode assar as famosas pizzas napolitanas de 40cm em menos de um minuto. O forno a gás chega a temperaturas de até 500ºc e pode ser usado em20 minutos após o acendimento. Ideal pra compartilhar com quem a gente mais gosta.feito em aço carbono laminado a frio e acabamento revestido em pó, tem boa resistência à abrasão de alto impacto, ajuda a manter a temperatura e resiste bem ao tempo. A temperatura do forno chega aos 500ºc e o forno pode ser usado em 20 minutos logo após o acendimento.o dispositivo de segurança de chama integrado (dsci) cortará automaticamente o fornecimento de gás do ooni koda se a chama for extinta enquanto o fornecimento de gás estiver ligado.por que o ooni koda 16 é incrível?além da abertura grande e a aventura de cozinhar pizzas grandes, o ooni koda 16é simples de usar e também não é necessário limpar resíduos de combustível depois de usá-lo.com o inovador queimador a gás com formato em “l”, a chama faz o efeito cascata e o ponto de cozimento está garantido.tamanho da pizzacrie pizzas de até 40 centímetros.praticidadeligar o forno é tão simples quanto girar um botão, com o controle de calor ajustável, cozinhar fica mais fácil.versatilidadealém de pizzas incríveis, o ooni koda também é possível fazer receitas como pães, carnes, peixes, legumes e até deliciosas sobremesas.esbanje criatividade e faça o menu completo no ooni koda: entradas, pratos principais e sobremesas.confira toda linha de acessórios!!!portátilreceitas deliciosas, não importa o lugar.prêmio de designo ooni koda ganhou o prêmio vesta em 2019 na categoria design de produto e tecnologia.características técnicasmarca: ooniorigem: reino unidomodelo: koda 16código: uu-p0b400ean: 0602883997844material:- corpo em aço carbono laminado a frio e revestimento em pó- pedra refratária em cordierita de 15mm de espessura e 52cm de larguracor: pretoacabamento: foscodesign premiadoinovador queimador a gás com formato em “l” para efeito cascata da chamacompacto, leve e fácil transporteacendimento: botão de ignição instantâneadispositivo de segurança de chama integrado (dsci)potência queimador: 29.000 btuscombustível: gás glptemperatura máxima: 500ºctamanho indicado para pizza: até 40cmdimensõesdimensões do produto sem embalagem (axlxp): 37,2 x 58,9 x 63,4 cmdimensões do produto com embalagem (axlxp): 70 x 75 x 41 cmpeso do produto sem embalagem:18,2 kgpeso do produto com embalagem: 27,3 kgitens inclusos- forno de pizza a gás ooni koda 16- pedra refratária- manual de instruções- livro de receitas- kit gás (mangueira e válvula para gás glp) –enviado separadamentegarantia12 meses Para permitir que você cozinhe pizza em casa tão bem quanto no seu restaurante favorito, os pesquisadores da Alfa desenvolveram a inovadora tecnologia Heat Genius ™ , pela qual a cobertura cozinha em uma temperatura e a massa em outra, resultando em cada pizza sempre perfumada e bem cozida . Isso ocorre porque o calor é liberado lentamente da pedra refratária e irradiado uniformemente pelas paredes curvas do forno. Desta forma, os condimentos cozinham mais rapidamente, libertando também alguma da sua humidade, e a massa fica estaladiça sem queimar, conseguindo assim o equilíbrio perfeito. Além de extremamente compacto e de fácil transporte, o forno portátil para pizzas conta ainda com a tecnologia Alfa Heat Genius™ , permitindo preparar uma verdadeira pizza napolitana, praticamente em qualquer lugar e com consumo reduzido.