

wictory

ALTA PERFORMANCE NA COZINHA



WP-35



WP-50



WP-100



Asse pizzas com muito
sabor e crocância em
apenas 3 minutos!

**Fornos
para pizza**

Acompanhe



@wictorybr



Diferenciais

- Porta basculante equipada com vidro temperado;
- Alta durabilidade: construído em aço inoxidável AISI 430;
- Lâmpada interna para visualização dos preparos;
- Equipado com pedra refratária, essencial para a criação de pizzas de alta qualidade pois garante distribuição uniforme de calor;
- Instalação rápida e simplificada;
- Duas resistências: Possibilita o controle individual de temperatura entre lastro e teto;
- Muito além de pizzas: Asse calzones, esfirras, batatas rústicas, batatas recheadas e lasanhas;
- Acompanha pá de pizza no modelo WP-35;
- Resultados muito semelhantes aos fornos à lenha.



Informações técnicas

Modelo	WP-35	WP-50			WP-100		
Fonte de energia	Elétrico						
Tensão	M220V	M220V	T220V	T380V	M220V	T220V	T380V
Corrente	18A	35A	20A	12A	55A	32A	18A
Potência instalada	3,5 kW	7 kW			11 kW		
Consumo médio de energia	3,5 kW	7 kW/h			11 kW/h		
Temperatura	0°C até 400°C						
Empilhamento	Até 2						
Frequência	50/60 Hz						
Classe	I						
Cordão de alimentação	Tipo Y						
Método de instalação	bancada	bancada/cavalete (opcional)			bancada/cavalete (opcional)		
Peso do forno	23 kg	38 kg			78 kg		
Peso do forno com cavalete	-	45,5 kg			87 kg		
Dimensional da câmara interna (Alt x Lar x Pro)	13 x 40 x 40cm	20 x 55 x 56cm			20 x 110 x 56cm		
Dimensional externa (Alt x Lar x Pro)	34,7 x 56,5 x 61,6cm	38 x 72 x 78cm			38 x 127 x 78cm		

Rua Abramo João Mazzochi 396 - Pavilhão C3 - 95042-010 -
Bairro Pioneiro - Caxias do Sul
Tel: +55 (54) 3289.3600

www.wictory.com.br