

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Elétrico Compacto p/ Pizza Ø 35 cm c/ Porta de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	CHFP20PV	Modelo:	FP20PV
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 360 x 85 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FP20PV
Marca	CLIMA
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Forno elétrico compacto para pizza de 35 cm de diâmetro, ideal para bares e restaurantes, com temperatura de até 300°C e porta de vidro.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno para Pizza – Principais Vantagens

Este aparelho compacto e funcional é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço sem comprometer a qualidade da confeitação. Concebido para bares, cafés e pequenos restaurantes, o equipamento assegura pizzas com o sabor e a textura autênticos. A construção robusta em aço inoxidável e o isolamento térmico de alta densidade garantem durabilidade, eficiência energética e segurança operacional no dia a dia da cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura para pizzas é incrivelmente versátil e adaptável a uma ampla gama de ambientes. É a solução perfeita para modernizar a sua cozinha, aumentando a capacidade de resposta e a qualidade dos serviços. Ideal para casas de take-away, áreas de restauração rápida e qualquer negócio que deseje oferecer pizzas frescas e saborosas aos seus clientes com rapidez e consistência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Temperatura Máxima	300°C
Painel de Controlo	Eletromecânico (lado direito)
Porta	Vidro temperado com abertura articulada
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Elementos de Aquecimento	Blindados
Controlo de Temperatura	Independente (chão e teto)

Característica	Detalhe
Interruptor	On/off independente por controlo de temperatura
Luz Piloto	Independente por controlo de temperatura
Luz Interior	Sim
Câmaras	1
Nº de pizzas	1
Diâmetro da Pizza	350 mm
Potência	1,90 kW
Tensão	230 V
Dimensões Internas (LxPxA)	400x360x85 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	510x560x245 mm

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que este forno de pizza alcança?

O equipamento foi concebido para atingir uma temperatura máxima de 300°C, ideal para cozer pizzas rapidamente e com uma crosta estaladiça, garantindo resultados profissionais em cada utilização.

Posso controlar a temperatura da parte superior e inferior de forma independente?

Sim, o forno integra um controlo independente da temperatura do chão e do teto. Esta funcionalidade permite uma cozedura precisa e uniforme, adaptando-se às necessidades específicas de cada pizza.

Este aparelho é adequado para utilização em cozinhas com espaço limitado?

Com as suas dimensões compactas, este forno é particularmente indicado para cozinhas com restrições de espaço, como em bares, cafés ou pequenos restaurantes, maximizando a eficiência sem sacrificar o desempenho.

A porta de vidro permite visualizar o processo de cozedura?

Sim, a porta em vidro temperado proporciona uma visibilidade clara do interior, permitindo acompanhar o progresso da cozedura sem necessidade de abrir a porta, o que ajuda a manter a temperatura interna.

O forno inclui luz interior e interruptores independentes?

Sim, o forno está equipado com luz interior para melhor visualização e cada controlo de temperatura possui o seu próprio interruptor "on/off" e luz piloto, facilitando a operação e o controlo do processo.