

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Forno Elétrico Profissional para Pizza 2x 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHFP35PV	Modelo:	FP35PV
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FP35PV
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Forno compacto elétrico para pizzas, ideal para cozinhas profissionais. Coze 2 pizzas de 35 cm com controlo independente de temperatura até 300°C.

Descricao Completa

Este equipamento compacto e robusto foi meticulosamente concebido para responder às exigências de qualquer bar, café ou pequeno estabelecimento de restauração. Com a capacidade de cozer até duas pizzas de 35 cm de diâmetro simultaneamente, este aparelho garante uma produção eficiente e de alta qualidade. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para a sua cozinha.

forno elétrico pizza — Forno de Pizza — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O isolamento em lã de rocha de alta densidade minimiza a perda de calor, otimizando o consumo de energia e reduzindo os custos operacionais.
- **Controlo Preciso:** Painel eletromecânico que permite ajustar independentemente a temperatura da base e do teto, garantindo uma cozedura uniforme e perfeita para cada pizza.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado integralmente em aço inoxidável, um material resistente à corrosão e fácil de limpar, prolongando a vida útil do aparelho em ambientes de trabalho intensivo.
- **Versatilidade de Utilização:** Com uma temperatura máxima de 300°C, é ideal não só para pizzas, mas também para outros produtos de forno que necessitem de calor elevado.
- **Design Compacto:** As suas dimensões reduzidas facilitam a integração em cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é a escolha ideal para pequenos restaurantes, pizzarias, snack-bares, ou cafés que procuram oferecer pizzas frescas e saborosas aos seus clientes. A sua capacidade de processar duas pizzas em simultâneo torna-o particularmente adequado para picos de serviço, permitindo uma resposta rápida e eficaz às encomendas. É também uma excelente adição a cozinhas de hotelaria que desejam expandir a sua ementa com opções de pizza de alta qualidade, garantindo sempre resultados consistentes e apelativos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	2

Característica	Detalhe
Nº de Pizzas	2
Diâmetro da Pizza	350 mm
Potência	3,50 kW
Tensão	230 V
Dimensões Interiores	2x (400x360x85) (LxPxA) mm
Dimensões Exteriores	510x560x450 (LxPxA) mm
Temperatura Máxima	300°C
Construção	Aço inoxidável
Painel de Controlo	Eletromecânico (lado direito)
Porta	Vidro temperado com abertura articulada
Superfície de Cozedura	Material refratário
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Elementos de Aquecimento	Blindados
Controlo de Temperatura	Independente (chão e teto)
Interruptores Independentes	On/off e luz piloto para cada controlo
Luz Interior	Sim

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue preparar?

Este forno foi concebido para cozer até duas pizzas de 35 cm de diâmetro simultaneamente, otimizando o seu tempo de preparação em ambientes profissionais.

2. É possível controlar a temperatura da base e do teto de forma independente?

Sim, o painel de controlo eletromecânico permite um ajuste independente da temperatura do chão e do teto, garantindo assim uma cozedura precisa e adaptada a diferentes tipos de massa e recheios.

3. Que tipo de material é utilizado na superfície de cozedura?

A superfície de cozedura é feita de material refratário de alta qualidade, o que contribui para uma distribuição uniforme do calor e para uma base de pizza crocante e perfeitamente cozida.

4. Este equipamento é adequado para outros tipos de alimentos além de pizza?

Com uma temperatura máxima de 300°C e controlo preciso, este forno é versátil e pode ser utilizado para aquecer ou gratinar outros pratos que requeiram calor intenso e controlo de temperatura.

5. Como é garantida a economia de energia neste forno?

O isolamento térmico em lã de rocha de alta densidade foi projetado para reter o calor no interior do forno, minimizando a perda energética e garantindo uma maior eficiência, o que se traduz em poupança na fatura da eletricidade.