

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

Forno Elétrico de Pizzas Profissional 4 x Ø35cm BASIC4M

Informacoes do Produto

SKU:	CHBASIC4M	Modelo:	BASIC4M
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 700 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	BASIC4M
Marca	CLIMA
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 4 pizzas de Ø35cm. Ideal para pizzarias, restaurantes e cozinhas com elevada produção.

Descricao Completa

forno elétrico pizzas — Forno de Cozedura para Pizzas — Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências de pizzarias e estabelecimentos de restauração, este aparelho de cozimento de pizzas combina durabilidade e eficiência. A sua estrutura robusta, composta por aço inoxidável e chapa envernizada, assegura uma longa vida útil. A capacidade de atingir temperaturas até 500 °C, juntamente com o controlo independente do calor no topo e na base, garante uma confeção perfeita para pizzas estaladiças e uniformemente cozinhadas. O painel de controlo eletromecânico externo simplifica a operação, enquanto a porta de vidro com abertura articulada permite monitorizar o processo sem perda de temperatura. Adicionalmente, o isolamento em lã de rocha e a superfície refratária de alta qualidade garantem a máxima eficiência térmica e resultados consistentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios na área alimentar, incluindo pizzarias, restaurantes, cafetarias, snack-bares e hotéis. É adequado para locais que procuram um instrumento de cozimento fiável para confeccionar um grande volume de pizzas com qualidade superior. A sua conceção compacta torna-o uma excelente escolha para espaços com limitações, contribuindo para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais exigentes e sempre ocupadas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	1
Capacidade de pizzas	4
Diâmetro máximo das pizzas	350 mm
Potência	4.80 kW

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Dimensões internas (LxPxA)	700 x 700 x 140 mm
Dimensões externas (LxPxA)	925 x 835 x 335 mm
Temperatura máxima	500 °C
Material da estrutura	Aço inoxidável e chapa envernizada
Superfície de cozedura	Material refratário de alta qualidade
Controlo	Eletromecânico independente (chão/teto)
Características adicionais	Termómetro, luz interior, elementos blindados, isolamento em lã de rocha

Perguntas Frequentes

1. Este forno de pizzeria é adequado para uso contínuo em estabelecimentos de grande volume?

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade tornam-no ideal para o uso contínuo, garantindo desempenho e durabilidade em ambientes profissionais exigentes.

2. Qual o diâmetro máximo das pizzas que posso confeccionar neste forno?

Este equipamento foi concebido para acomodar até 4 pizzas com um diâmetro máximo de 35 cm em simultâneo, otimizando a sua produção.

3. É possível controlar a temperatura de forma independente para a parte superior e inferior da câmara?

Com certeza. Dispõe de controlo eletromecânico independente para os elementos de aquecimento do topo e da base, permitindo uma cozedura precisa e adaptada a cada tipo de pizza.

4. Qual é a temperatura máxima que este forno atinge e em quanto tempo?

Este forno alcança uma temperatura máxima de 500 °C, sendo ideal para a confeção rápida de pizzas autênticas, embora o tempo exato para atingir essa temperatura dependa das condições ambientais e da utilização inicial.

5. A porta de vidro afeta a manutenção da temperatura interna?

Não, a porta de vidro é robusta e articulada, complementada por um isolamento em lã de rocha de alta densidade, minimizando a perda de calor e permitindo a visualização da cozedura de forma eficiente.