

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 Pizza Profissional 4 Pizzas 33cm START4M

Informacoes do Produto

SKU:	CHSTART4M	Modelo:	START4M
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	660 x 660 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	START4M
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional START4M, ideal para padarias e restaurantes. Capacidade para 4 pizzas de 33 cm, 500°C e controlo independente de temperatura.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para padarias, pastelarias e restaurantes, este equipamento de cozedura assegura um desempenho excecional na confeção de pizzas. Com uma construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada, garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes exigentes de restauração profissional.

O aparelho permite um controlo preciso da temperatura, podendo atingir até 500°C, essencial para pizzas perfeitamente cozinhadas. A presença de um termómetro integrado e luz interior simplifica o acompanhamento do processo de confeção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é a escolha inteligente para pizzarias, restaurantes e espaços de hotelaria que procuram eficiência e qualidade. A sua capacidade de cozer até 4 pizzas de 33 cm simultaneamente e o controlo independente da temperatura do chão e do teto garantem resultados consistentes, permitindo a criação de diversas variedades de pizzas com a máxima perfeição. Equipamento perfeito para estabelecimentos com volume médio a alto de pedidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	1
Capacidade de Pizzas	4
Diâmetro das Pizzas	330 mm
Potência	4,20 kW
Tensão	230 V (Monofásico)
Dimensões Internas (LxPxAl)	660x660x140 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	900x785x420 mm
Temperatura Máxima	500°C
Material da Estrutura	Aço inoxidável e chapa envernizada
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Controlo	Eletromecânico integrado
Aquecimento	Elementos blindados com controlo independente

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste aparelho?

Este modelo de forno para pizzaria tem capacidade para cozer até 4 pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro máximo de 33 cm, ideal para otimizar a produção em períodos de maior afluência.

É possível controlar a temperatura de forma independente no interior?

Sim, o fornecedor incorporou um sistema de controlo independente da temperatura tanto para o chão como para o teto, permitindo uma cozedura precisa e adaptada a diferentes tipos de massa e recheios.

Qual o material da superfície de cozedura?

A superfície de cozedura é feita de material refratário de alta qualidade, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um resultado crocante, semelhante aos fornos tradicionais a lenha.

Este equipamento é adequado para uso profissional intenso?

Com certeza. Fabricado em aço inoxidável e com isolamento em lã de rocha de alta densidade, este forno é desenhado para resistir ao uso contínuo e intenso exigido em ambientes de restauração e hotelaria.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno?

Este equipamento funciona com uma tensão de 230V, sendo monofásico, o que facilita a sua instalação na maioria das cozinhas profissionais sem requerer adaptações elétricas complexas.