

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



Hotelequip.pt

Forno Elétrico de Pizzas para 4 Pizzas de Ø 33 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHSTART4	Modelo:	START4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	660 x 660 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	START4
Marca	CLIMA
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 4 pizzas de Ø 33 cm. Alcança 500°C com controlo independente de temperatura para cozedura perfeita.

Descricao Completa

forno de pizzas elétrico — Forno para Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente é a escolha ideal para qualquer pizzeria ou restaurante que procure otimizar a sua produção de pizzas. Projetado para um desempenho superior, assegura uma cozedura uniforme e rápida, crucial para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio. A sua construção de alta qualidade garante durabilidade e resistência ao uso diário intensivo em ambientes profissionais.

Aplicações Profissionais

Concebido especificamente para cozinhas de restauração, este aparelho elétrico é perfeito para estabelecimentos com elevado volume de pedidos. Seja para pizarias tradicionais, cadeias de fast-food ou serviços de catering, a sua capacidade e controlo preciso de temperatura permitem confeccionar várias pizzas simultaneamente, mantendo a consistência e a excelência que os seus clientes merecem. É uma mais-valia incontornável para otimizar os processos de confeção e a eficácia operacional.

Características Técnicas

Câmaras	1
Nº de Pizzas	4
Diâmetro das Pizzas	330 mm
Potência	4,20 kW
Tensão	400 V (disponível em 230V)
Dimensões Internas (CxPxAl)	660x660x140 mm
Dimensões Externas (CxPxAl)	900x785x420 mm
Temperatura Máxima	500°C

Material	Aço inoxidável e chapa envernizada
Superfície de Cozedura	Material refratário
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Controlo	Eletromecânico independente (chão e teto)
Funcionalidades Adicionais	Termómetro e luz interior

Perguntas Frequentes

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

Este forno foi desenhado para cozer até 4 pizzas em simultâneo, cada uma com um diâmetro máximo de 33 cm, ideal para otimizar o tempo de produção.

2. Qual a temperatura máxima que o equipamento consegue atingir?

O forno alcança uma temperatura máxima de 500°C, permitindo cozeduras rápidas e eficazes, cruciais para pizzas com a textura perfeita.

3. É possível controlar a temperatura de forma independente?

Sim, este aparelho dispõe de controlo eletromecânico independente para a temperatura do chão e do teto, garantindo uma cozedura uniforme e personalizada.

4. Qual o tipo de superfície de cozedura utilizada neste equipamento?

A superfície de cozedura é feita de material refratário de alta qualidade, que assegura uma distribuição de calor equilibrada e a criação daquela base estaladiça.

5. O forno está disponível noutras voltagens para além de 400V?

Sim, todos os modelos do forno podem ser fornecidos com tensão de 230V, adaptando-se às necessidades elétricas do seu estabelecimento.