

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 de Pizzas para 8 Pizzas de 33 cm START44

Informacoes do Produto

SKU:	CHSTART44	Modelo:	START44
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	660 x 660 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	START44
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com 2 câmaras para cozer 8 pizzas de até 330 mm a 500°C, ideal para cozinhas de restaurantes e pizzarias.

Descricao Completa

Forno de Pizzas Elétrico — Otimização e Eficiência na Culinária

Este equipamento foi concebido para o fabrico de pizzas em ambientes de restauração e hotelaria, garantindo um desempenho excecional e resultados consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável, combinada com uma chapa envernizada, confere-lhe durabilidade e uma estética profissional. Permite aos chefes controlar independentemente as temperaturas do chão e do teto, aspeto crucial para dourar a massa na perfeição e para um cozimento uniforme, assegurando a máxima qualidade em cada pizza servida. Desenvolvido por um fabricante italiano especialista em fornos de pizzas, esta unidade é sinónimo de fiabilidade e precisão.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, padarias, e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de um aparelho fiável para a confeção de grandes volumes de pizzas diárias. A sua elevada capacidade e a rapidez na cozedura de até 8 pizzas em simultâneo tornam-no uma opção prática para períodos de maior afluência. O forno elétrico adapta-se a diferentes tipos de espaços, desde cozinhas industriais a take-aways, proporcionando versatilidade e eficácia operacional para o seu negócio.

Características Técnicas

Câmaras	2
Capacidade de Pizzas	8
Diâmetro das Pizzas	330 mm
Temperatura Máxima	500°C
Potência	7,20 kW
Tensão	400 V (disponível em 230V)
Dimensões Internas (LxPxA)	660x660x140 mm

Dimensões Externas (LxPxA)	900x785x750 mm
Material	Aço inoxidável e chapa envernizada
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Controlo	Painel eletromecânico integrado
Funcionalidades	Controlo independente de temperatura, termómetro, luz interior

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno?

O forno foi projetado para cozer até 8 pizzas em simultâneo, cada uma com um diâmetro de 33 cm, ideal para estabelecimentos com alta demanda de produção.

Posso controlar a temperatura de forma independente para a base e o topo das pizzas?

Sim, o equipamento integra um sistema de controlo independente que permite ajustar a temperatura do chão e do teto, garantindo uma cozedura precisa e personalizada.

Este forno é adequado para uso em grandes cozinhas profissionais?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e capacidade de atingir 500°C, é perfeitamente adequado para o ritmo exigente de cozinhas industriais e pizzarias de grande volume.

Quais são os principais benefícios do material refratário na superfície de cozedura?

O material refratário de alta qualidade assegura uma distribuição de calor uniforme e constante, o que é essencial para obter bases de pizza crocantes e um cozimento eficaz.

Qual a voltagem necessária para operar este forno?

O forno funciona com uma tensão padrão de 400V, mas existe a opção de ser fornecido com uma tensão de 230V para se adaptar a diferentes configurações elétricas da sua cozinha.