

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



Hotelequip.pt

Forno Elétrico de Pizzas Profissional 6 x Ø33 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHSTART6	Modelo:	START6
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	660 x 660 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	START6
Marca	CLIMA
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional para pizzas, com capacidade para 6 unidades de Ø33 cm. Atinge 500°C com controlo independente de calor.

Descricao Completa

forno elétrico pizzas — Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e cozinhas profissionais, este equipamento robusto apresenta uma capacidade generosa para confeccionar seis pizzas de 33 cm de diâmetro em simultâneo. A sua construção em aço inoxidável e chapa envernizada garante durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes de uso intensivo. Este aparelho assegura resultados culinários excecionais com um controlo preciso da temperatura, ideal para alcançar a crosta perfeita e o recheio succulento desejado pelos clientes mais exigentes.

Este sistema de cozedura, com uma temperatura máxima de 500 °C, oferece flexibilidade para uma vasta gama de criações. O controlo independente das resistências superior e inferior confere ao utilizador total autonomia para ajustar o cozimento conforme as necessidades específicas de cada receita. A porta de visualização em vidro, equipada com abertura articulada, permite acompanhar o processo sem perdas de calor, otimizando o consumo energético.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de alta demanda, desde pizzarias a estabelecimentos de restauração rápida, este forno industrial é uma aposta segura para quem procura eficiência e qualidade. A sua capacidade de produzir um elevado volume de pizzas mantém o ritmo num serviço apressado. A facilidade de operação, aliada à robustez dos materiais empregados, traduz-se numa mais-valia incontornável para qualquer negócio da hotelaria.

A superfície de cozedura em material refratário assegura uma distribuição uniforme do calor, um fator crítico para a confeção de pizzas de excelência. Além disso, o isolamento em lã de rocha de alta densidade contribui para a retenção do calor, diminuindo os custos operacionais. Esta é a escolha perfeita para cozinheiros que valorizam a consistência e a capacidade de resposta na sua ementa diária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	1

Característica	Detalhe
Capacidade de Pizzas	6
Diâmetro das Pizzas	330 mm
Potência	8,40 kW
Tensão	400 V
Dimensões Internas (LxPxA)	660x660x140 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	900x1080x420 mm
Temperatura Máxima	500°C
Material da Estrutura Externa	Aço inoxidável e chapa envernizada
Superfície de Cozedura	Material refratário
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Controlo de Temperatura	Independente (chão e teto)
Características Adicionais	Termómetro, luz interior, elementos de aquecimento blindados

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas deste forno?

Este forno foi concebido para acomodar até 6 pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro máximo de 33 cm, ideal para otimizar o tempo de produção em períodos de maior movimento.

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

Sim, o equipamento integra um sistema de controlo independente para as resistências do chão e do teto, permitindo ajustes precisos para uma cozedura uniforme e adaptada a diversas receitas.

Qual a temperatura máxima que o forno consegue atingir?

O forno é capaz de atingir uma temperatura máxima de 500°C, assegurando a versatilidade necessária para confeccionar uma vasta gama de produtos além das pizzas, como focaccias ou pão artesanal.

De que material é feita a superfície de cozedura e quais as suas vantagens?

A superfície de cozedura é fabricada em material refratário de alta qualidade, que proporciona uma excelente retenção e distribuição de calor, resultando numa base de pizza estaladiça e perfeitamente cozida.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Devido à sua robustez, capacidade e controlo de temperatura avançado, é especialmente indicado

para pizzarias, restaurantes, estabelecimentos de restauração rápida e qualquer cozinha profissional que necessite de um desempenho elevado e fiável na confeção de pizzas.