

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 Profissional de Pizzas de Dupla Câmara

Informacoes do Produto

SKU:	CHSTART66	Modelo:	START66
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	660 x 660 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	START66
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico para pizzas com capacidade para 12 unidades de 33 cm, dupla câmara, controlo de temperatura independente e máx. 500 °C.

Descricao Completa

forno elétrico pizzas — Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, garantindo o desempenho e a durabilidade necessários para qualquer negócio de restauração. Com a sua capacidade para confeccionar simultaneamente uma dúzia de pizzas de 33 cm, revela-se uma solução eficiente para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos com elevado volume de pedidos. A versatilidade na preparação é assegurada pela possibilidade de controlo independente da temperatura das superfícies de cozedura e do teto, permitindo ajustes precisos para diferentes tipos de massas e recheios. A construção em aço inoxidável e chapa envernizada não só confere uma estética profissional, como também facilita a limpeza e manutenção diária.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e serviços de catering que procuram um forno de pizzas fiável e de alto desempenho. Atingindo uma temperatura máxima de 500 °C, este Forno Elétrico Profissional é perfeito para criar pizzas com a base estaladiça e o queijo perfeitamente derretido que os seus clientes tanto apreciam. As duas câmaras independentes permitem a gestão simultânea de diferentes pedidos, otimizando o tempo de confeção. Equipado com luz interior e porta de visualização em vidro, permite um controlo constante do processo de cozedura, assegurando resultados consistentes e de excelência que farão a diferença na sua ementa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	2
Capacidade de Pizzas	12
Diâmetro das Pizzas	330 mm
Potência	14,40 kW
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Temperatura Máxima	500°C
Dimensões Internas (LxPxA)	660 x 660 x 140 mm
Dimensões (LxPxA)	900 x 1080 x 750 mm
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Controlo de Temperatura	Independente para chão e teto
Elementos de Aquecimento	Blindados
Termómetro	Sim
Luz Interior	Sim
Painel de Controlo	Eletromecânico integrado no lado direito
Porta	Vidro de visualização com abertura articulada
Material	Aço inoxidável e chapa envernizada

Perguntas Frequentes

1. Qual o número máximo de pizzas que este forno consegue cozer em simultâneo?

Este forno industrial foi desenhado para maximizar a sua capacidade produtiva, permitindo cozer até 12 pizzas de 33 cm de diâmetro ao mesmo tempo, divididas pelas suas duas câmaras.

2. É possível ajustar a temperatura de forma independente para cada câmara?

Sim, o forno dispõe de um controlo de temperatura independente para o chão e o teto de cada câmara, o que garante uma cozedura precisa e adaptada a diversas receitas de pizza.

3. O forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 900 x 1080 x 750 mm (LxPxA), este forno foi concebido para ser eficiente em termos de espaço, tornando-o uma solução prática para a sua cozinha profissional.

4. Qual a relevância da superfície de cozedura em material refratário?

A superfície refratária é crucial para a distribuição uniforme do calor e para absorver a humidade da massa, resultando em pizzas com uma base estaladiça e perfeitamente cozida, tal como num forno tradicional a lenha.

5. Que tipo de manutenção é necessária para garantir a longevidade do equipamento?

Para assegurar a durabilidade e o desempenho ideal, recomenda-se a limpeza diária das câmaras e a verificação periódica dos elementos de aquecimento, além de inspeções técnicas anuais para

calibração e segurança.