

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 Profissional para Pizzas 6x33cm START6L

Informacoes do Produto

SKU:	CHSTART6L	Modelo:	START6L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	990 x 660 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	START6L
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 6 pizzas de ø33cm. Ideal para pizzarias e restauração, atinge 500°C com controlo independente de calor.

Descricao Completa

Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, concebido para o exigente ambiente profissional, garante a confeção perfeita de qualquer pizza, de modo consistente. Com uma notável capacidade para seis pizzas de 33 cm de diâmetro, o seu estabelecimento poderá gerir altos volumes de pedidos com agilidade, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente. A construção em aço inoxidável e chapa envernizada assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, revelando-se um investimento inteligente para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno elétrico é a solução ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure um desempenho superior na confeção de pizzas. Com uma temperatura máxima de 500°C e controlo independente do calor do teto e do chão, permite uma adaptação precisa a diferentes tipos de massa e recheios, garantindo uma cozedura uniforme e estaladiça. A porta de visualização em vidro articulada adiciona conveniência operacional, enquanto a superfície de confeção refratária de alta qualidade proporciona resultados autênticos, dignos das melhores pizzarias.

Características Técnicas

Câmaras	1
Nº de pizzas	6
Diâmetro das pizzas	330 mm
Potência	8,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões internas (LxPxA)	990x660x140 mm
Dimensões externas (LxPxA)	1230x785x240 mm
Temperatura máxima	500°C
Controlo	Eletromecânico, independente chão/teto
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Superfície de cozedura	Material refratário

Perguntas Frequentes

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

Este modelo foi concebido para acomodar até 6 pizzas, cada uma com um diâmetro máximo de 33 cm, permitindo um alto rendimento para picos de trabalho.

É possível controlar de forma individual a temperatura do chão e do teto do forno?

Sim, possui controlo independente da temperatura para o chão e o teto, o que permite uma cozedura mais precisa e adaptada a diferentes tipos de pizzas e massas.

Qual a temperatura máxima que este forno pode atingir e quão rápido a alcança?

O forno atinge uma temperatura máxima de 500°C, ideal para uma cozedura rápida e eficaz. O seu isolamento em lã de rocha de alta densidade ajuda a manter a temperatura de forma eficiente.

O forno inclui alguma funcionalidade para observar o progresso da cozedura sem abrir a porta?

Sim, o equipamento dispõe de uma porta de visualização em vidro com abertura articulada, para que possa acompanhar a confeção das pizzas sem perdas de calor desnecessárias.

Este forno é adequado para estabelecimentos com grande volume de produção de pizzas?

Com a sua capacidade e robustez, este modelo é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais com uma procura elevada, garantindo qualidade e rapidez no serviço de pizzeria.