

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 Profissional para 12 Pizzas 33cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHSTART66L	Modelo:	START66L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	990 x 660 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	START66L
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 12 pizzas de 33 cm. Duas câmaras e temperatura máxima de 500°C para cozedura eficiente e rápida.

Descricao Completa

Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este equipamento de confeção otimiza a cocção de pizzas, assegurando qualidade e eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto o painel de controlo eletromecânico simplifica a operação diária. Prepare um elevado volume de pizzas com consistência e sabor inigualáveis, satisfazendo as exigências dos seus clientes com toda a confiança.

Com um isolamento superior de lã de rocha de alta densidade e elementos de aquecimento blindados, este forno pizza proporciona um desempenho energético otimizado e uma distribuição de calor uniforme. A porta de visualização em vidro articulada permite monitorizar o processo de cozedura sem perdas térmicas, crucial para a confeção rápida e perfeita.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico distingue-se como a solução ideal para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida que privilegiam a qualidade e a capacidade de resposta. É perfeitamente adequado para cozinhas de alto débito, onde a rapidez na confeção de grandes quantidades de pizzas é fundamental para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio. Além disso, a capacidade de controlar independentemente a temperatura do chão e do teto permite uma flexibilidade notável para diferentes tipos de massas e coberturas.

A sua versatilidade não se esgota apenas na cozedura de pizzas. Este aparelho pode ser utilizado para outros produtos de padaria e pastelaria que necessitem de altas temperaturas e de uma base de cozedura refratária, ampliando as opções do seu menu. É uma peça central para qualquer operação que procure otimizar processos e garantir resultados culinários de excelência, ideal para hotéis e serviços de catering.

Características Técnicas

Tensão	400 V
Potência	16,0 kW

Capacidade (Pizzas)	12
Diâmetro da Pizza	330 mm
Câmaras	2
Temperatura Máxima	500°C
Dimensões Internas (LxPxA)	990x660x140 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	1230x785x750 mm
Material	Aço inoxidável e chapa envernizada
Superfície de Cozedura	Material refratário
Controlo de Temperatura	Independente (chão e teto)
Características Adicionais	Termómetro e luz interior

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias com alta demanda, restaurantes com oferta de pizzas no menu, e serviços de catering que necessitam de eficiência na cozedura de grandes volumes. A sua capacidade e rapidez otimizam qualquer serviço.

2. Quais são as vantagens do controlo independente de temperatura?

O controlo independente da temperatura do chão e do teto permite ajustar a cozedura para diferentes tipos de massa e coberturas, garantindo uma pizza perfeitamente cozinhada e estaladiça, sem queimaduras ou partes cruas.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável facilita a limpeza diária, e os materiais de alta qualidade contribuem para uma manutenção simplificada. Recomendamos a limpeza regular para prolongar a vida útil do equipamento.

4. Qual é o tempo médio de cozedura de uma pizza?

Devido à alta temperatura máxima de 500°C e à superfície de cozedura refratária, o tempo de cozedura é significativamente reduzido, permitindo preparar pizzas em poucos minutos e otimizando o fluxo de serviço.

5. A instalação elétrica é complexa?

O forno opera a 400V, requerendo uma instalação elétrica trifásica adequada, comum em cozinhas industriais. Recomendamos sempre a instalação por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.