

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 Profissional para 9 Pizzas de 33 cm START9

Informacoes do Produto

SKU:	CHSTART9	Modelo:	START9
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	990 x 990 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	START9
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 9 pizzas de 33 cm. Ideal para pizzarias e restaurantes que necessitam de alta eficiência e controlo.

Descricao Completa

Forno pizzas elétrico — Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento foi especificamente concebido para pizzarias, destacando-se pela sua robustez e capacidade de cozedura. Com uma estrutura durável em aço inoxidável e chapa envernizada, o produto garante uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração. Sendo um forno elétrico, oferece controlo preciso da temperatura e um desempenho constante, essencial para resultados perfeitos em cada fornada.

O seu design otimizado inclui um painel de controlo eletromecânico para ajuste independente da temperatura do solo e do teto, permitindo adaptar o calor às necessidades de cada pizza. A porta de visualização em vidro articulada facilita a monitorização sem perturbar o processo de cozedura. A superfície refratária de alta qualidade assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para aquela base estaladiça e o queijo perfeitamente derretido que os clientes tanto apreciam. O isolamento em lã de rocha de alta densidade contribui para a eficiência energética, reduzindo os custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure um forno de elevado desempenho para a confeção de pizzas. A sua grande capacidade, aliada à precisão de controlo, permite gerir volumes significativos de pedidos, garantindo a qualidade consistente do produto final. A construção robusta e os materiais de primeira qualidade fazem deste forno uma solução fiável para ambientes de cozinha profissional, onde a durabilidade e a eficiência são prioritárias. É, igualmente, adequado para cozinhas com espaço limitado, dada a sua configuração eficiente.

Características Técnicas

Característica	Valor
Câmaras	1
Capacidade de Pizzas	9

Característica	Valor
Diâmetro da Pizza	330 mm
Potência	12,0 kW
Tensão	400 V (opção 230V)
Dimensões Internas (LxPxA)	990x990x140 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	1230x1100x420 mm
Temperatura Máxima	500°C
Construção	Aço inoxidável e chapa envernizada
Superfície de Cozedura	Material refratário
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Controlo	Painel eletromecânico, controlo independente do solo e teto
Funcionalidades	Termómetro e luz interior, porta de visualização em vidro

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno pode cozer?

Este forno foi concebido para cozer até 9 pizzas em simultâneo. Cada pizza pode ter um diâmetro máximo de 33 cm, ideal para otimizar o fluxo de trabalho.

2. É possível ajustar a temperatura de forma independente para a base e a parte superior da pizza?

Sim, o forno está equipado com um sistema de controlo eletromecânico que permite ajustar a temperatura de forma independente para o chão e o teto da câmara de cozedura. Isto assegura uma confeção perfeita para diferentes tipos de pizzas.

3. Este equipamento é adequado para uso em restauração profissional?

Com certeza. A sua construção robusta em aço inoxidável, a temperatura máxima de 500°C e a eficácia energética tornam-no ideal para o ritmo exigente das cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

4. Quais as vantagens do material refratário na superfície de cozedura?

A superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade garante uma distribuição homogénea do calor. Esta característica é crucial para obter uma base de pizza estaladiça e uma cozedura uniforme, elevando a qualidade do produto final.

5. A lã de rocha de alta densidade melhora a eficiência energética?

Sim, o isolamento em lã de rocha de alta densidade minimiza a perda de calor. Isto resulta numa

maior eficiência energética, reduzindo os custos de eletricidade e contribuindo para um ambiente de trabalho mais confortável.