

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 de Pizza Profissional para 2 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHT2M	Modelo:	T2M
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	840 x 700 x 180 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	T2M
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	2

Descricao Resumida

Forno elétrico versátil para pão e pizza, com capacidade para 2 tabuleiros 60x40 cm e temperatura máxima de 450°C. Ideal para profissionais.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este inovador forno elétrico distingue-se pela sua versatilidade e eficiência, sendo ideal para pão e pizza em ambientes profissionais. Concebido para acomodar com perfeição dois tabuleiros de 60x40 cm, este equipamento assegura uma cozedura uniforme e resultados excelentes. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento valioso para qualquer cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para pizzarias, padarias, e outros estabelecimentos de restauração rápida que procuram uma cocção de alta qualidade. Com controlo independente da temperatura do chão e do teto, permite ajustes precisos para diferentes tipos de produtos, desde pão artesanal a pizzas de massa fina. A porta de visualização em vidro facilita o acompanhamento do processo de cozedura sem interrupções, otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Câmaras	1
Capacidade de Tabuleiros	2 (60x40 cm)
Potência	6,40 kW
Tensão	230V (monofásico)
Dimensões Internas (LxPxA)	840x700x180 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	1125x830x465 mm
Temperatura Máxima	450°C
Material da Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade

Controlo de Temperatura	Controlo independente do chão e do teto
Painel de Controlo	Eletromecânico integrado (lado direito)
Porta	Vidro articulado para visualização
Extras	Termómetro e luz interior

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos alimentares posso cozer neste forno?

Este forno é perfeitamente adequado para cozer uma variedade de produtos, incluindo pão e pizzas, graças à sua câmara interna de 18 cm de altura e capacidade para tabuleiros de 60x40 cm.

Qual a temperatura máxima que o forno consegue atingir?

O equipamento alcança uma temperatura máxima de 450°C, permitindo uma cozedura rápida e eficaz para diversos pratos que exigem calor elevado.

Como é feito o controlo da temperatura neste forno?

O controlo da temperatura é independente para o chão e o teto da câmara, o que oferece maior precisão e flexibilidade para ajustar a confeção de acordo com as especificidades de cada receita.

Quais são os materiais de fabrico deste equipamento?

O forno é construído com aço inoxidável robusto e chapa envernizada, garantindo durabilidade, resistência e facilidade de manutenção para uso prolongado em ambientes comerciais exigentes.

Que vantagens oferece a porta de visualização em vidro?

A porta de visualização em vidro com abertura articulada permite observar o processo de cozedura sem abrir o forno, ajudando a manter a temperatura constante e a otimizar o consumo energético, contribuindo para a eficiência da sua cozinha.