

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Elétrico de Pão e Pizza 4 Tab. 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHT22	Modelo:	T22
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	840 x 700 x 180 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	T22
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 4 tabuleiros 60x40 cm e controlo independente de calor para pão e pizza. Ideal para padarias e pizzarias.

Descricao Completa

forno elétrico pão e pizza — Forno para Pizzas e Pão — Principais Vantagens

Este sistema de confeção inovador destaca-se pela sua versatilidade, sendo perfeitamente adequado para cozer pizzas e pão com mestria. A câmara interna, otimizada para tabuleiros de 60x40 cm, possui uma altura de 18 cm, permitindo uma distribuição uniforme do calor e resultados consistentemente excelentes. Fabricado em aço inoxidável robusto e chapa envernizada, este aparelho garante durabilidade e desempenho fiável em qualquer ambiente de cozinha profissional, de restaurantes a pastelarias.

Equipado com um painel de controlo eletromecânico intuitivo, permite o controlo independente da temperatura do piso e do teto, conferindo ao utilizador total precisão sobre o processo de confeção. A porta de visualização em vidro articulada facilita o monitoramento, enquanto a luz interior e o termómetro integrado garantem um controlo contínuo. Este equipamento é uma solução de alta performance para padarias, pizzarias e outros estabelecimentos que demandam versatilidade e resultados de elevada qualidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, pizzarias, padarias e restaurantes que necessitam de um forno capaz de produzir pão e pizzas de qualidade superior. A sua construção robusta e a capacidade de atingir temperaturas elevadas (até 450°C) tornam-no imprescindível para operações com grande volume de trabalho, onde a eficiência e a repetibilidade são cruciais. Permite a confeção simultânea e otimizada de múltiplos produtos, elevando a produtividade do seu negócio e a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Câmaras	2
Capacidade de Tabuleiros	4 x 60x40 cm
Câmara Interna (altura)	18 cm

Característica	Detalhe
Material da Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Elementos de Aquecimento	Blindados
Controlo de Temperatura	Independente (chão e teto)
Temperatura Máxima	450°C
Painel de Controlo	Eletromecânico (lado direito)
Porta	Vidro, abertura articulada
Características Adicionais	Termómetro e luz interior
Potência	12,80 kW
Tensão	400V (Disponível em 230V)
Dimensões Internas (CxPxA)	840x700x180 mm
Dimensões Externas (CxPxA)	1125x830x835 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção deste forno?

Este forno foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros de 60x40 cm, otimizando o espaço e a eficiência na confeção de grandes quantidades de pão e pizzas simultaneamente. A sua capacidade é ideal para estabelecimentos com volume médio a elevado de produção.

É possível ajustar a temperatura de forma diferenciada entre o chão e o teto?

Sim, o aparelho incorpora um sistema de controlo independente para as resistências do chão e do teto, permitindo uma personalização precisa da cozedura. Esta funcionalidade é crucial para alcançar a textura e o ponto de confeção ideais em diversos tipos de produtos, desde pão rústico a pizzas estaladiças.

Que tipo de materiais foram utilizados na construção deste equipamento?

O forno é fabricado com uma combinação de aço inoxidável para durabilidade e higiene, e chapa envernizada para a estrutura externa. A superfície de cozedura é feita de material refratário de alta qualidade, garantindo uma distribuição e retenção de calor superiores, essenciais para uma cozedura uniforme.

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões externas de 1125x830x835 mm (CxPxA), este forno é uma solução compacta e

eficiente para cozinhas profissionais. O seu design permite uma integração funcional, maximizando a capacidade de produção sem comprometer a área de trabalho disponível.

Quais os requisitos elétricos para a instalação deste modelo?

O forno funciona com uma tensão de 400V de série, mas pode ser fornecido em versão de 230V para maior flexibilidade. Recomenda-se consultar um profissional para garantir que a instalação elétrica da sua cozinha cumpre as especificações necessárias e suporta a potência de 12,80 kW.