

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 Profissional para Pão e Pizza 6 Tabuleiros 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHT33	Modelo:	T33
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1260 x 700 x 180 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	T33
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional versátil com capacidade para 6 tabuleiros 60x40 cm. Ideal para pão e pizza, atinge 450°C com controlo independente de calor.

Descricao Completa

forno elétrico pão e pizza — Forno para Padaria e Pizzaria — Principais Vantagens

Este equipamento inovador destaca-se pela sua versatilidade e eficiência, sendo ideal para a confeção de pizzas e pão em ambientes profissionais. Desenvolvido para otimizar o uso de tabuleiros de 60x40 cm, ele garante um cozimento uniforme e resultados impecáveis. A construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada assegura durabilidade e fácil manutenção para o seu negócio.

Com uma câmara interna de 18 cm de altura, este forno elétrico foi meticulosamente concebido para atender às exigências de padarias, pastelarias e pizzarias de alto volume. O controlo independente da temperatura do chão e do teto permite uma precisão excecional, essencial para diferentes tipos de massas. Atingindo uma temperatura máxima de 450°C, oferece a potência necessária para criar produtos de elevada qualidade consistentemente.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produção de pão fresco e pizzas artesanais. A sua capacidade para seis tabuleiros de 60x40 cm torna-o perfeito para restaurantes, pastelarias, hotéis e empreendimentos de restauração rápida que necessitam de um desempenho fiável e consistente. A facilidade de operação, aliada à segurança e à eficiência energética, traduz-se em poupança de custos e um rápido retorno do investimento para a sua cozinha.

Além da cozedura de pão e pizzas, este aparelho pode ser utilizado para uma vasta gama de produtos de pastelaria e outros alimentos que beneficiem de um calor direto e controlado. A superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade contribui para uma distribuição homogénea do calor, garantindo que cada item sai perfeitamente confeccionado. A porta de vidro com abertura articulada permite uma monitorização contínua sem comprometer a temperatura interna, fator crucial em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Número de Câmaras	2
-------------------	---

Capacidade de Tabuleiros	6 (60x40 cm)
Potência	20,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões Internas (CxPxA)	1260x700x180 mm
Dimensões Externas (CxPxA)	1545x830x835 mm
Temperatura Máxima	450°C
Material da Estrutura	Aço inoxidável e chapa envernizada
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Painel de Controlo	Eletromecânico integrado
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros com dimensões de 60x40 cm, permitindo uma elevada capacidade de produção simultânea e eficiente.

A que temperatura máxima este forno consegue chegar?

O equipamento alcança uma temperatura máxima de 450°C, ideal para a confeção rápida e eficaz de pizzas e pão com a crosta perfeita e o interior macio e saboroso.

Este forno é adequado apenas para pão e pizza?

Embora otimizado para pão e pizza, a sua versatilidade e controlo preciso de temperatura tornam-no apto para uma vasta gama de produtos de pastelaria e outras preparações que requerem calor intenso e uniforme.

Quais os materiais de construção que garantem a durabilidade?

A estrutura é fabricada em aço inoxidável e chapa envernizada, materiais conhecidos pela sua resistência e durabilidade em ambientes de cozinha intensos, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.

É possível controlar independentemente a temperatura do chão e do teto?

Sim, este forno dispõe de controlo independente da temperatura do chão e do teto, oferecendo a flexibilidade necessária para ajustar o cozimento a diferentes receitas e obter resultados ideais de forma personalizada.