

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 de Pizza Elétrico Compacto 2 Câmaras Ø 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEP-2ST	Modelo:	EP-2ST
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	31.5 kg	Dimensões:	415 x 400 x 120 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EP-2ST
Marca	CLIMA
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico compacto com capacidade para 2 pizzas de Ø 40 cm. Estrutura em aço inoxidável, painel eletromecânico e temperatura até 350°C.

Descricao Completa

forno de pizza elétrico — Forno Elétrico de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração com elevada procura, este equipamento robusto e eficiente permite confeccionar pizzas com uma qualidade excecional e crocância perfeita. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho constante em ambientes de cozinha exigentes. Ideal para pizzerias, snack-bares e restaurantes que procuram otimizar a sua produção.

Este aparelho possui câmaras com uma superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade, essencial para a distribuição uniforme do calor e para um cozimento rápido e homogêneo. A porta com vidro temperado de 5 mm de espessura não só permite monitorizar o processo de cozedura, como também contribui para a eficiência térmica do forno.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas profissionais que demandam um elevado volume de produção de pizzas. A sua capacidade para duas pizzas de 40 cm de diâmetro torna-o uma solução versátil para lidar com picos de trabalho. A iluminação interior e o temporizador integrado de 0 a 120 minutos oferecem controlo preciso sobre o processo, resultando em pizzas consistentemente deliciosas.

A conformidade com as normas alimentares europeias e espanholas sublinha o compromisso com a higiene e segurança alimentar, um aspeto crucial para qualquer estabelecimento de hotelaria. Este forno é um investimento seguro que irá impulsionar a eficiência e a satisfação do cliente na sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	2
Diâmetro Máximo da Pizza	400 mm

Característica	Detalhe
Potência	3 kW
Tensão	230 V
Dimensões da Câmara de Cozedura (LxPxA)	415x400x120 mm
Dimensões da Pedra Refratária (LxPxA)	400x400x90 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	560x570x440 mm
Peso	31,5 Kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Temperatura Máxima	350°C
Temporizador	0 a 120 min
Porta	Aço Inoxidável com vidro temperado de 5 mm
Isolamento	Totalmente isolado para poupar consumo

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima deste forno de pizza?

Este forno foi concebido para cozer até duas pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro máximo de 40 cm. É ideal para estabelecimentos com um volume moderado a alto de pedidos de pizza.

A limpeza e manutenção são complicadas?

Não, o forno possui uma estrutura em aço inoxidável e foi projetado para ser muito fácil de utilizar, manter e limpar, cumprindo as diretrizes de higiene mais exigentes. A superfície de cozedura refratária também simplifica a remoção de resíduos.

Posso controlar a temperatura e o tempo de cozedura?

Sim, o equipamento integra um painel de controlo eletromecânico que permite ajustar a temperatura, com um máximo de 350°C, e um temporizador que pode ser programado de 0 a 120 minutos, oferecendo um controlo preciso para diferentes tipos de pizzas e massas.

É energeticamente eficiente?

Sim, o forno está totalmente isolado para otimizar o consumo energético e evitar a emissão de calor para o exterior. Este cuidado no design resulta em poupança de custos operacionais e num ambiente de cozinha mais confortável.

É adequado para uso comercial intensivo?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e componentes de alta qualidade, como as

resistências blindadas e a pedra refratária de 9 mm, este forno é perfeitamente adequado para o uso comercial intensivo em restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida.