

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Pizza Duplo Elétrico 3000W - 580x560x435mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE220283	Modelo:	220283
Marca:	HENDI	EAN:	8711369220283

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	220283
EAN	8711369220283
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Forno de pizza duplo elétrico com 3000W de potência, ideal para pizzas até ø 39 cm. Atinge 350°C, possui piso de tijolo refratário e temporizador de 120 minutos.

Descrição Completa

Este forno de pizza duplo elétrico foi concebido para uma confecção eficiente, utilizando três elementos de aquecimento independentes para garantir uma distribuição uniforme do calor em ambas as câmaras.

forno de pizza duplo — Forno de Pizza — Características Técnicas

Potência	3000 W
Tensão	230 V
Dimensões Externas (LxPxA)	580x560x435 mm
Temperatura Máxima	350 °C
Capacidade por Câmara	1 pizza até ø 39 cm
Temporizador	120 minutos
Material	Aço inoxidável 18/0
Piso da Câmara	Tijolo refratário
Peso Líquido	35.9 kg
Peso Bruto	38.34 kg

Aplicações Profissionais

Este forno é adequado para pizzarias, snack-bares, roulotes, food trucks, e cafés com oferta de pizzas. A sua capacidade dupla permite otimizar a produção em estabelecimentos com volume moderado de pedidos, ideal para restaurantes de bairro ou tascas que desejam expandir a sua ementa.

Forno de Pizza — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e uniforme até 350°C, garantido por três elementos de aquecimento.
- Piso de tijolo refratário para uma base de pizza estaladiça e cozinhada na perfeição.
- Porta com janela que permite monitorizar a confeção sem perda de calor.
- Temporizador integrado de 120 minutos para controlo preciso do tempo de cozedura.
- Design compacto e robusto em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado.

Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozer simultaneamente?

Este forno de pizza duplo permite cozer duas pizzas em simultâneo, uma por câmara, cada uma com um diâmetro máximo de 39 cm.

Qual a temperatura máxima que o forno atinge e qual a importância do piso de tijolo refratário?

O forno atinge uma temperatura máxima de 350°C. O piso de tijolo refratário é crucial para absorver e reter o calor, garantindo uma base de pizza estaladiça e um cozimento uniforme, simulando um forno a lenha.

Este forno é adequado para estabelecimentos com espaço limitado?

Sim, com dimensões de 580x560x435mm, este forno de pizza duplo é relativamente compacto, tornando-o uma solução eficiente para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares ou food trucks.

Como funciona o sistema de aquecimento e qual a vantagem da porta com janela?

O forno possui três elementos de aquecimento (superior, inferior e intermédio) para uma distribuição de calor otimizada. A porta com janela permite monitorizar o processo de confeção sem a necessidade de abrir a porta, evitando perdas de calor e interrupções no cozimento. ?

É fácil de instalar e utilizar este forno de pizza?

Sim, o forno é fornecido montado e pronto a instalar, necessitando apenas de uma ligação elétrica de 230V. O temporizador de 120 minutos e o controlo de temperatura simplificam a sua utilização diária em ambientes profissionais.