

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 2 Câmaras 400V | 1000x955x745mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE226957	Modelo:	226957
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226957

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	226957
EAN	8711369226957

Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com 2 câmaras e termóstatos independentes, ideal para alta produção. Capacidade para 8 pizzas de Ø35 cm, com tijolos refratários e estrutura em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este forno de pizza elétrico de 2 câmaras foi concebido para alta produção, com termóstatos independentes e tijolos refratários que asseguram uma cozedura uniforme e eficiente, ideal para estabelecimentos com grande volume de pedidos.

forno de pizza elétrico — Forno de Pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Externas	1000 x 955 x 745 mm
Dimensões Internas (cada câmara)	720 x 720 x 140 mm
Número de Câmaras	2
Capacidade	8 pizzas de Ø35 cm (4 por câmara)
Potência	12000 W
Tensão	400 V
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Base da Câmara	Tijolo refratário

Peso Líquido	134,35 kg
Controlo de Temperatura	Termóstatos independentes
Monitorização	Termómetros independentes
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno de pizza elétrico é uma solução robusta para pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, hotéis, cantinas e churrasqueiras que desejam expandir a sua oferta com pizzas de qualidade. A sua capacidade e controlo preciso são ideais para estabelecimentos com elevado volume de pedidos, desde tascas a grandes cozinhas profissionais.

Forno de Pizza — Principais Vantagens

- Termóstatos e termómetros independentes para cada câmara, permitindo cozeduras simultâneas com diferentes requisitos de temperatura.
- Tijolos refratários na base das câmaras que asseguram uma distribuição de calor uniforme e uma base de pizza crocante.
- Excelente isolamento que minimiza a perda de calor, otimizando o consumo de energia e mantendo a temperatura estável.
- Construção duradoura em aço inoxidável na frente e revestimento, garantindo resistência e facilidade de limpeza.
- Alta capacidade de produção, ideal para satisfazer a procura em períodos de pico.