

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



Forno de Pizza de Esteira Digital 40 cm Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFRPCD40	Modelo:	CFRPCD40
Marca:	N/D	EAN:	3611630099950

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CFRPCD40
EAN	3611630099950
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de pizza de esteira digital em aço inoxidável, com capacidade para 43 pizzas/hora. Controlo de temperatura independente e ecrã digital para máxima eficiência.

Descricao Completa

Este forno de pizza de esteira digital, construído em aço inoxidável, oferece uma capacidade de produção de 43 pizzas de 25 cm por hora, ideal para operações de alto volume em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	43 pizzas ? 25cm/h
Dimensões da Câmara	400 x 540 x 100 mm (L x P x A)
Dimensões da Esteira	400 x 1050 mm (L x P)
Controlo de Temperatura	Abóbada e base independentes
Câmara	Ventilada
Acesso	Porta de inspeção lateral
Interface	Ecrã digital
Intervalo de Temperatura	0°C a 350°C
Base	Suporte incluído
Altura Total com Suporte	1100 mm
Potência	7800 W
Voltagem	400 V
Dimensões Externas	1365 x 1005 x 465 mm (L x P x A)

Peso	101 kg
------	--------

Aplicações Profissionais

Este forno é adequado para pizzarias com volume de vendas elevado, restaurantes com serviço de take-away e entregas, cantinas empresariais que servem pizza, e serviços de catering para eventos. A sua capacidade e controlo digital permitem uma produção consistente e eficiente.

Forno de Pizza de Esteira — Principais Vantagens

- **Produção Otimizada:** Capacidade de 43 pizzas por hora, ideal para picos de trabalho.
- **Controlo Preciso:** Temperaturas independentes para abóbada e base, garantindo cozedura uniforme.
- **Operação Simplificada:** Ecrã digital para ajuste fácil e monitorização da cozedura.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo e fácil limpeza.
- **Versatilidade:** Câmara ventilada e porta de inspeção lateral para maior flexibilidade na operação.

Qual a capacidade de produção deste forno?

Este forno de esteira tem uma capacidade de produção de 43 pizzas com 25 cm de diâmetro por hora, otimizado para operações de alto volume.

É possível controlar a temperatura da parte superior e inferior da pizza separadamente?

Sim, o forno permite o controlo independente da temperatura da abóbada e da base, garantindo uma cozedura precisa e uniforme para diferentes tipos de pizza.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária para este equipamento?

O forno requer uma alimentação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência total de 7800 W, adequada para instalações profissionais.

Este forno é adequado para outros produtos além de pizza?

Embora otimizado para pizza, a câmara ventilada e o controlo de temperatura preciso podem permitir a cozedura de outros produtos que beneficiem de um processo contínuo, como focaccias ou alguns tipos de pão.

O suporte para o forno está incluído no equipamento?

Sim, o suporte está incluído, elevando a altura total do conjunto para 1100 mm e facilitando a integração na sua linha de produção.