

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 de Túnel Digital 50cm Elétrico para Produção Contínua

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFRPCD50	Modelo:	CFRPCD50
Marca:	N/D	EAN:	3611630099967

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CFRPCD50
EAN	3611630099967
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de pizza de túnel digital elétrico com 50cm de largura de grelha, capacidade de 86 pizzas/h e controlo independente de temperatura. Ideal para produção contínua.

Descricao Completa

Produza até 86 pizzas de 25cm por hora com o forno de convecção digital Hotelequip, ideal para operações de alta demanda em estabelecimentos de restauração rápida e pizzarias. Este forno de pizza profissional garante uma confeção uniforme graças à câmara ventilada e controlo independente de temperaturas do teto e do piso, assegurando a máxima qualidade mesmo durante os horários de maior movimento.

forno de pizza convecção — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Capacidade	86 pizzas ? 25cm/h
Dimensões da Câmara (LxPxA)	500 x 750 x 100 mm
Dimensões da Grelha (LxP)	500 x 1600 mm
Temperaturas (Câmara e Piso)	Independentes, 0°C a 350°C
Característica da Câmara	Ventilada
Acesso Adicional	Porta lateral de inspeção
Interface	Ecrã Digital
Altura com Suporte	1050 mm
Potência	14 200 W
Tensão	400 V
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1900 x 1215 x 515 mm

Peso	255 Kg
Acessório Incluído	Suporte

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com grande volume de serviço e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de alta produtividade. O Chef de cozinha de um restaurante com serviço contínuo beneficia da capacidade de produção deste forno de pizza, garantindo a satisfação dos clientes mesmo em horários de pico. Para o proprietário de uma hamburgaria ou snack-bar, este forno de convecção assegura a rapidez e qualidade na confeção de pizzas que complementam a sua oferta.

Forno de Pizza Convecção — Principais Vantagens

A capacidade de 86 pizzas/hora distingue este forno de pizza profissional, permitindo responder eficazmente ao rush do serviço em estabelecimentos de média a grande dimensão. O controlo digital independente de temperaturas do teto e do piso, juntamente com a câmara ventilada, garante uma confeção precisa e homogénea, essencial para manter a consistência da qualidade em produção intensiva. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar, como as exigidas pelo HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste forno de pizza por hora?

Este forno de convecção profissional tem capacidade para produzir até 86 pizzas de 25cm de diâmetro por hora.

Este forno combinado permite o controlo independente da temperatura?

Sim, este forno de pizza digital dispõe de controlo independente de temperaturas para a câmara (teto) e para o piso, permitindo uma maior precisão na confeção.

Quais as dimensões internas da câmara de confeção?

As dimensões internas da câmara de confeção deste forno de convecção são de 500mm de largura por 750mm de profundidade e 100mm de altura.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste forno profissional?

Este forno de pizza é ideal para pizzarias, restaurantes de serviço rápido, snack-bares, hamburgarias e outros estabelecimentos com elevado volume de produção de pizzas que necessitem de rapidez e qualidade.

Este forno convetor inclui suporte?

Sim, este modelo de forno de pizza profissional é fornecido com um suporte incluído, elevando a sua altura total para 1050 mm.