

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



Forno de Pizza de Tapete Elétrico Digital 206 Pizzas/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFRPCD80	Modelo:	CFRPCD80
Marca:	CASELIN	EAN:	3611630099981

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASELIN
Modelo	CFRPCD80
EAN	3611630099981
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de pizza de tapete elétrico com capacidade para 206 pizzas/hora. Controlo digital de temperatura independente e estrutura em aço inoxidável.

Descricao Completa

Otimize a produção da sua pizzeria com este forno de pizza de tapete elétrico, concebido para um rendimento contínuo de 206 pizzas de Ø 25cm por hora. O controlo digital independente das temperaturas da abóbada e do chão garante uma confeção precisa e uniforme, ideal para o ritmo exigente do rush do serviço.

forno de pizza — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	206 pizzas de Ø 25cm por hora
Dimensões da Câmara	800 x 1100 x 100 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Dimensões do Tapete	800 x 2000 mm (Largura x Profundidade)
Controlo de Temperatura	Independentes para abóbada e chão
Intervalo de Temperatura	0°C a 350°C
Funcionalidades Adicionais	Câmara ventilada, porta de inspeção lateral, ecrã digital
Stand	Incluído
Altura com Stand	1150 mm
Potência	24 400 W
Voltagem	400 V
Dimensões Totais	2375 x 1575 x 615 mm (Largura x Profundidade x Altura)

Peso

411 Kg

Aplicações Profissionais

Este forno de transporte é a solução ideal para pizzarias com volume elevado, restaurantes de take-away e entrega ao domicílio, e cadeias de fast-food que necessitam de consistência e rapidez. O Gestor de F&B de um hotel que procura otimizar o serviço de buffet ou catering encontrará neste equipamento uma ferramenta fiável para produzir pizzas de qualidade superior em tempo recorde.

Porquê Escolher Este Equipamento

A capacidade de cozer até 206 pizzas por hora, aliada ao seu ecrã digital e controlo de temperatura independente, garante um fluxo de trabalho otimizado e uma qualidade inquestionável da ementa. Construído em aço inoxidável robusto, este forno elétrico foi concebido para suportar a produção intensiva diária, minimizando a necessidade de intervenções e maximizando a rentabilidade do seu negócio. A porta de inspeção lateral oferece uma monitorização conveniente sem interromper o ciclo de confeção.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção deste forno?

Este forno de pizza de tapete pode produzir até 206 pizzas com 25 cm de diâmetro por hora, garantindo uma elevada eficiência em períodos de pico de serviço.

Como é feito o controlo de temperatura?

O forno dispõe de um ecrã digital que permite controlar independentemente as temperaturas da abóbada (parte superior) e do chão (base), variando entre 0°C e 350°C para resultados perfeitos.

Quais as dimensões totais do equipamento e é fácil de instalar?

As dimensões totais são 2375 x 1575 x 615 mm (LxPxA) e inclui um stand para facilitar a sua colocação. A instalação requer ligação elétrica a 400V.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias com volume médio a alto, restaurantes com serviço de entregas e take-away, cantinas e hotéis que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a produção contínua de pizzas.

Que vantagens oferece a porta de inspeção lateral?

A porta de inspeção lateral permite verificar o estado de confeitura das pizzas sem a necessidade de abrir a câmara principal, mantendo a temperatura interna estável e otimizando o processo.