

# 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 Elétrico Conveter Digital 650mm

### Informacoes do Produto

|        |            |         |               |
|--------|------------|---------|---------------|
| SKU:   | CSCFRPCD65 | Modelo: | CFRPCD65      |
| Marca: | CASSELIN   | EAN:    | 3611630099974 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | CASSELIN      |
| Modelo     | CFRPCD65      |
| EAN        | 3611630099974 |
| Energia    | Elétrico      |
| Instalação | De Chão       |

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico convetor de alta capacidade (137 pizzas/h) com controlo digital, ideal para otimizar a produção em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Aumente a capacidade de produção da sua cozinha com este forno de pizza elétrico convetor digital, concebido para um fluxo contínuo e consistente. Com uma notável capacidade de 137 pizzas por hora (com ? 25cm), este equipamento em aço inoxidável assegura resultados perfeitos e uniformes, essenciais para o ritmo acelerado dos serviços profissionais.

### forno de pizza elétrico — Características Técnicas

|                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Material                             | Aço inoxidável                   |
| Capacidade (pizzas ? 25cm/h)         | 137                              |
| Dimensões da câmara (LxPxA mm)       | 650 x 1000 x 100                 |
| Dimensões da grelha/correia (LxP mm) | 650 x 1850                       |
| Controlo de temperatura              | Independente para abóbada e base |
| Câmara                               | Ventilada                        |
| Porta                                | Inspeção lateral                 |
| Ecrã                                 | Digital                          |
| Intervalo de temperatura             | 0°C a 350°C                      |
| Base                                 | Incluída                         |
| Altura com base (H mm)               | 1100                             |
| Potência                             | 18 400 W                         |
| Voltagem                             | 400 V                            |

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| <b>Dimensões totais (LxPxA mm)</b> | 2190 x 1390 x 575 |
| <b>Peso (Kg)</b>                   | 284               |

### Aplicações Profissionais

Este forno de pizza convetor é a solução ideal para operações com alta demanda e necessidade de rapidez. Para o Chef Executivo de um hotel com serviço de buffet e room service contínuo, ou o Gerente de Operações de uma cadeia de pizzarias ou fast-food, este equipamento assegura a confecção de um grande volume de pizzas com uniformidade exemplar, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço e garantindo a satisfação do cliente.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua capacidade de ajustar as temperaturas da abóbada e da base de forma independente, permitindo uma adaptação precisa a diferentes tipos de massa e recheios. A câmara ventilada garante uma distribuição de calor homogénea, evitando pontos quentes ou frios e resultando numa cozedura perfeita de cada pizza. A porta de inspeção lateral facilita o controlo visual do processo sem interrupções, e a construção robusta em aço inoxidável, em conformidade com as normas de higiene, assegura durabilidade e fácil limpeza.

### Perguntas Frequentes

|                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Qual a capacidade máxima de pizzas por hora deste forno?</b>                                                                                                                         |
| Este forno de pizza elétrico convetor pode produzir até 137 pizzas com 25cm de diâmetro por hora, otimizando significativamente a rapidez do serviço em períodos de pico.               |
| <b>É possível controlar a temperatura da parte superior e inferior da pizza de forma independente?</b>                                                                                  |
| Sim, o controlo digital permite ajustar as temperaturas da abóbada e da base de forma independente, oferecendo uma precisão excecional para diferentes estilos de pizza.                |
| <b>Que características de higiene e durabilidade oferece este forno?</b>                                                                                                                |
| Construído em aço inoxidável, este equipamento garante uma elevada resistência à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo as rigorosas exigências de higiene em cozinhas profissionais. |

**Vem incluída uma base para o forno?**

Sim, este forno de pizza elétrico é fornecido com uma base, elevando a altura total do conjunto para 1100mm, o que proporciona uma ergonomia superior no ambiente de trabalho.

**Qual a faixa de temperatura que o forno consegue atingir?**

O forno oferece uma ampla gama de temperaturas, de 0°C a 350°C, permitindo uma cozedura versátil para diferentes tipos de pizzas e outros produtos de confeção rápida.