

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Elétrico Compacto Industrial para 1 Pizza Ø 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHFP20PI	Modelo:	FP20PI
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 360 x 85 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FP20PI
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno compacto elétrico para pizza, ideal para cozinhas profissionais. Coze 1 pizza de Ø 35 cm rapidamente com controlo independente de temperatura.

Descricao Completa

forno pizza elétrico — Forno de Pizza Compacto — Principais Vantagens

Concebido para espaços de trabalho compactos, este forno de pizza elétrico representa uma solução eficiente para a confeção rápida de pizzas em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente de restauração. A capacidade de atingir uma temperatura máxima de 300°C, juntamente com o controlo independente de calor para o chão e o teto, assegura uma cozedura uniforme e perfeita para cada pizza, realçando os sabores e texturas que os seus clientes procuram.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é o complemento ideal para bares, cafés e pequenos restaurantes que pretendem oferecer pizzas frescas e de alta qualidade. A sua dimensão reduzida permite uma fácil integração em cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a eficiência ou o desempenho. A porta cega em aço inoxidável com abertura articulada otimiza o isolamento térmico, enquanto a superfície de cozedura em material refratário confere à base da pizza a crocância desejada. Uma aposta inteligente para qualquer negócio de restauração que procure versatilidade e resultados consistentes na confeção de fornos de pizza elétricos, oven e pizza oven.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Temperatura Máxima	300°C
Controlo	Painel eletromecânico integrado (lado direito)
Porta	Cega em aço inoxidável, abertura articulada
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade

Característica	Detalhe
Elementos de Aquecimento	Blindados
Controlo de Temperatura	Independente (chão e teto)
Interruptores	"On/off" e luz piloto independentes para cada controlo
Câmaras	1
Pizzas	1
Diâmetro da Pizza	350 mm
Potência	1,90 kW
Tensão	230 V
Dimensões Internas (LxPxA)	400x360x85 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	510x560x245 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

Este forno foi projetado para cozer uma pizza individual de até 35 cm de diâmetro simultaneamente, ideal para estabelecimentos com volume moderado de encomendas.

Este forno é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e isolamento de alta densidade garantem durabilidade e desempenho consistente, adequado para a exigência de uma cozinha profissional.

Como é controlada a temperatura durante a cozedura?

O aparelho dispõe de um painel de controlo eletromecânico intuitivo, permitindo ajustar independentemente a temperatura do chão e do teto para uma cozedura precisa.

É fácil de limpar e manter?

A superfície interna é feita de material refratário, facilitando a remoção de resíduos. O exterior em aço inoxidável pode ser facilmente higienizado, assegurando a máxima higiene.

Quais as vantagens do isolamento em lã de rocha?

O isolamento em lã de rocha de alta densidade otimiza a eficiência energética do forno, minimizando a perda de calor e contribuindo para um ambiente de trabalho mais fresco e seguro.