

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Elétrico de Pizza Compacto 3 Pizzas Ø 35 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHFP52PI	<b>Modelo:</b>	FP52PI
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	FP52PI
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno elétrico de pizza compacto com capacidade para 3 pizzas de Ø 35 cm.  
Construção em aço inoxidável, controlo independente de temperatura.

## Descricao Completa

### forno pizza elétrico — Forno para Pizzas – Principais Vantagens

Este equipamento compacto destaca-se pela sua eficiência na preparação de múltiplas pizzas, tornando-o indispensável em ambientes de restauração com espaço limitado. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o avançado sistema de isolamento em lã de rocha de alta densidade minimiza a perda energética e previne a transmissão de calor para o exterior, otimizando o ambiente de trabalho na sua cozinha profissional.

Desfrute de um controlo preciso sobre a cozedura graças aos elementos de aquecimento blindados e ao controlo independente da temperatura do chão e do teto em cada câmara. Este recurso permite adaptar perfeitamente as condições térmicas a diferentes tipos de massas e recheios, garantindo pizzas sempre no ponto certo.

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como snack-bares, cafés e pequenos restaurantes, este forno de pizza elétrico é concebido para otimizar a preparação de pizzas com diâmetro até 35 cm. A sua capacidade de forno tripla permite gerir elevados volumes de pedidos sem comprometer a qualidade, sendo uma solução prática para quem procura maximizar a produção com um investimento otimizado.

A versatilidade e a facilidade de uso do painel de controlo eletromecânico simplificam as operações diárias, permitindo que a sua equipa prepare pizzas deliciosas de forma consistente e eficiente. Um verdadeiro aliado para qualquer negócio de hotelaria que valorize rapidez e sabor genuíno na sua ementa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço Inoxidável
Temperatura Máxima	300°C
Painel de Controlo	Eletromecânico, integrado no lado direito

Característica	Detalhe
Porta	Cega em aço inoxidável com abertura articulada
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Elementos de Aquecimento	Blindados
Controlo de Temperatura	Independente (chão e teto)
Controlo de Potência	Interruptor "on/off" e luz piloto independentes para cada controlo de temperatura
Câmaras	3
Capacidade de Pizzas	3
Diâmetro da Pizza	350 mm
Potência	5,20 kW
Tensão	400 V
Dimensões Internas (CxLxA)	3x (400x360x85) mm
Dimensões Externas (CxLxA)	510x560x650 mm

## Perguntas Frequentes

### **Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozer simultaneamente?**

Este forno foi concebido para cozer até três pizzas em simultâneo, com um diâmetro máximo de 35 cm cada, otimizando a produção em períodos de maior afluência.

### **É possível controlar a temperatura de forma individual em cada câmara de cozedura?**

Sim, o forno possui controlo independente da temperatura para o chão e o teto em cada câmara, permitindo ajustes precisos para diferentes receitas e resultados perfeitos.

### **Qual a temperatura máxima que este equipamento consegue atingir para a confeção das pizzas?**

O forno atinge uma temperatura máxima de 300°C, ideal para garantir uma cozedura rápida e uniforme, resultando em pizzas crocantes e deliciosas.

**De que material são feitos os elementos de aquecimento deste forno?**

Os elementos de aquecimento são blindados, o que confere maior durabilidade e segurança, além de garantir uma distribuição homogénea do calor no interior das câmaras.

**Que características de segurança e eficiência energética possui este forno de pizza?**

O equipamento está dotado de isolamento em lã de rocha de alta densidade para poupança de energia e prevenção da transmissão de calor, e interruptores individuais para controlo da temperatura.