

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Eléctrico de Pizza para 4 Pizzas Ø35 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHBASIC4	<b>Modelo:</b>	BASIC4
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	700 x 700 x 140 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	BASIC4
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno elétrico de pizza profissional com capacidade para 4 pizzas de Ø35 cm. Atinge 500 °C, ideal para restaurantes e pizzarias exigentes.

## Descricao Completa

### Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excepcional, este forno industrial de pizza é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e resultados de cozedura superiores. A sua capacidade para cozer até 4 pizzas simultaneamente, com um diâmetro de 35 cm cada, garante uma elevada produtividade. A temperatura máxima de 500 °C permite uma cozedura rápida e uniforme, resultando em pizzas perfeitamente estaladiças em todas as utilizações. É o equipamento de eleição para qualquer pizzaria, restaurante ou serviço de restauração.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é versátil e adapta-se perfeitamente a diversos ambientes profissionais. Desde pizzarias movimentadas que exigem um fluxo constante de pedidos, até restaurantes que desejam oferecer uma opção de pizza de alta qualidade no seu menu. A sua conceção robusta e painel de controlo intuitivo fazem dele uma mais-valia em qualquer cozinha profissional, assegurando que o foco permanece na qualidade e na satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Câmaras	1
Número de Pizzas	4
Diâmetro das Pizzas	350 mm
Potência	4,80 kW
Tensão	400 V
Dimensões Internas (LxPxA)	700x700x140 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	925x835x335 mm
Temperatura Máxima	500 °C

<b>Painel de Controlo</b>	Eletromecânico externo (lado direito)
<b>Porta</b>	Vidro para visualização com abertura articulada
<b>Superfície de Cozedura</b>	Material refratário de alta qualidade
<b>Isolamento</b>	Lã de rocha de alta densidade
<b>Resistências</b>	Blindadas
<b>Controlo de Temperatura</b>	Independente do chão e do teto
<b>Extras</b>	Termómetro e luz interior
<b>Tensão Opcional</b>	230V disponível (especificar no pedido)

## Perguntas Frequentes

---

### **Este equipamento é adequado para cozinhas profissionais?**

Sim, foi especificamente concebido para atender às exigências de pizzarias, restaurantes e outros ambientes profissionais, garantindo durabilidade e desempenho.

### **Qual a capacidade máxima de produção?**

O forno oferece uma câmara de cozedura e permite cozer até 4 pizzas com diâmetro de 35 cm simultaneamente, otimizando o seu tempo de produção.

### **É possível controlar a temperatura de forma precisa?**

Sim, o aparelho possui um controlo independente da temperatura para o chão e o teto, permitindo ajustes exatos para cada receita e tipo de massa.

### **O que distingue este modelo de outros fornos elétricos de pizza?**

Este modelo destaca-se pela sua fabricação robusta em aço inoxidável, superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade e isolamento em lã de rocha para máxima eficiência térmica.

### **Quais são os principais requisitos de instalação elétrica?**

O forno opera com tensão de 400V, mas pode ser fornecido com opção de 230V, sendo crucial verificar a compatibilidade elétrica do seu estabelecimento antes da aquisição.