

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Elétrico de Pizzas para 8 Pizzas, 35 cm, 400V

### Informacoes do Produto

|               |           |                   |                    |
|---------------|-----------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHBASIC44 | <b>Modelo:</b>    | BASIC44            |
| <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> | BASIC44 |
| <b>Marca</b>  | CLIMA   |

### Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 8 pizzas de Ø35 cm, controlo de temperatura independente e superfície refratária para cozedura perfeita.

## Descricao Completa

### Forno pizza elétrico — Forno de Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento foi desenvolvido para responder às exigências de cozinhas profissionais, especificamente em pizzarias e estabelecimentos de restauração rápida. Concebido em aço inoxidável e chapa envernizada, este forno de alta performance permite confeccionar até oito pizzas de 35 cm de diâmetro em simultâneo, garantindo uma produção eficiente e de qualidade superior. A sua capacidade de temperatura máxima de 500 °C assegura um cozimento perfeito e a crosta ideal para cada pizza. A conveniência do painel de controlo eletromecânico externo simplifica a operação, tornando-o uma aposta segura para qualquer chef.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure um forno robusto e fiável para a confeção de pizzas. A porta de vidro articulada permite uma visualização constante do processo de cozedura, enquanto a superfície em material refratário de alta qualidade e o isolamento em lã de rocha de alta densidade garantem uma distribuição uniforme do calor e eficiência energética. A sua capacidade de operar a 400V confere-lhe a potência necessária para ambientes de grande volume de trabalho, sendo também possível configurar para 230V.

### Características Técnicas

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| <b>Câmaras</b>                    | 2                     |
| <b>Nº de Pizzas</b>               | 8                     |
| <b>Diâmetro das Pizzas</b>        | 350 mm                |
| <b>Potência</b>                   | 9,60 kW               |
| <b>Tensão</b>                     | 400 V (opcional 230V) |
| <b>Dimensões Internas (LxPxA)</b> | 700x700x140 mm        |
| <b>Dimensões Externas (LxPxA)</b> | 925x835x545 mm        |

|   |   |
|---|---|
| <b>Temperatura Máxima</b>                 | 500 °C                                    |
| <b>Controlo</b>                           | Eletromecânico independente (chão e teto) |
| <b>Material da Superfície de Cozedura</b> | Refratário de alta qualidade              |
| <b>Isolamento</b>                         | Lã de rocha de alta densidade             |

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual o tipo de energia utilizado por este equipamento?

Este aparelho funciona a eletricidade, sendo que a versão padrão é de 400V, mas existe a opção de ser fornecido em 230V, adaptando-se às necessidades da sua cozinha.

### 2. Qual a capacidade de produção deste forno?

O equipamento permite confeccionar até 8 pizzas com um diâmetro máximo de 35 cm em simultâneo, otimizando a sua produção em períodos de maior afluência.

### 3. É possível controlar a temperatura de forma independente?

Sim, o controlo eletromecânico externo permite regular de forma independente a temperatura do chão e do teto, assegurando um cozimento preciso e adaptado a cada receita.

### 4. De que materiais é feito este forno?

A estrutura deste forno é construída em aço inoxidável e chapa envernizada, garantindo durabilidade, resistência e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente profissional.

### 5. Quais as vantagens do material refratário na superfície de cozedura?

A superfície de cocção em material refratário de alta qualidade proporciona uma distribuição uniforme do calor, resultando em pizzas com uma base estaladiça e perfeitamente cozida.