

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Elétrico Profissional para Pizzas 6x33cm START6L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHSTART6L	<b>Modelo:</b>	START6L
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	990 x 660 x 140 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	START6L
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 6 pizzas de ø33cm. Ideal para pizzarias e restauração, atinge 500°C com controlo independente de calor.

### Forno de Pizzas — Principais Vantagens

---

Este equipamento robusto e eficiente, concebido para o exigente ambiente profissional, garante a confeção perfeita de qualquer pizza, de modo consistente. Com uma notável capacidade para seis pizzas de 33 cm de diâmetro, o seu estabelecimento poderá gerir altos volumes de pedidos com agilidade, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente. A construção em aço inoxidável e chapa envernizada assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, revelando-se um investimento inteligente para a sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

---

Este versátil forno elétrico é a solução ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure um desempenho superior na confeção de pizzas. Com uma temperatura máxima de 500°C e controlo independente do calor do teto e do chão, permite uma adaptação precisa a diferentes tipos de massa e recheios, garantindo uma cozedura uniforme e estaladiça. A porta de visualização em vidro articulada adiciona conveniência operacional, enquanto a superfície de confeção refratária de alta qualidade proporciona resultados autênticos, dignos das melhores pizzarias.

### Características Técnicas

---

Câmaras	1
Nº de pizzas	6
Diâmetro das pizzas	330 mm
Potência	8,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões internas (LxPxA)	990x660x140 mm
Dimensões externas (LxPxA)	1230x785x240 mm
Temperatura máxima	500°C
Controlo	Eletromecânico, independente chão/teto
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Superfície de cozedura	Material refratário

### Perguntas Frequentes

---

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

Este modelo foi concebido para acomodar até 6 pizzas, cada uma com um diâmetro máximo de 33 cm, permitindo um alto rendimento para picos de trabalho.

**É possível controlar de forma individual a temperatura do chão e do teto do forno?**

Sim, possui controlo independente da temperatura para o chão e o teto, o que permite uma cozedura mais precisa e adaptada a diferentes tipos de pizzas e massas.

**Qual a temperatura máxima que este forno pode atingir e quão rápido a alcança?**

O forno atinge uma temperatura máxima de 500°C, ideal para uma cozedura rápida e eficaz. O seu isolamento em lã de rocha de alta densidade ajuda a manter a temperatura de forma eficiente.

**O forno inclui alguma funcionalidade para observar o progresso da cozedura sem abrir a porta?**

Sim, o equipamento dispõe de uma porta de visualização em vidro com abertura articulada, para que possa acompanhar a confeção das pizzas sem perdas de calor desnecessárias.

**Este forno é adequado para estabelecimentos com grande volume de produção de pizzas?**

Com a sua capacidade e robustez, este modelo é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais com uma procura elevada, garantindo qualidade e rapidez no serviço de pizzaria.