

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno elétrico para pizzas capacidade para 12 pizzas diâmetro 33 cm START66L (400V)

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|----------|
| SKU: | CHSTART66L | Modelo: | START66L |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | START66L |

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Câmaras: 2
- Número de pizzas: 12
- Diâmetro das pizzas: 330 mm
- Potência: 16,0 kW
- Tensão: 400 V
- Dimensões internas: 990x660x140 (LxPxA) mm
- Dimensões: 1230x785x750 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Fabricada em Itália por um fabricante de reconhecido prestígio que fabrica exclusivamente máquinas para pizzarias.
- Fabricado em aço inoxidável e estrutura em chapa envernizada.
- Temperatura máxima de 500°C.
- Painel de controlo eletromecânico integrado no lado direito.
- Porta de visualização em vidro com abertura articulada.
- Superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade.
- Isolamento em lã de rocha de alta densidade.
- Elementos de aquecimento blindados.
- Controlo independente da temperatura do chão e do teto.
- Equipado com termómetro e luz interior.
- Todos os fornos podem ser fornecidos com tensão de 230V.