

# 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



Hotelequip.pt

## Forno de Pizza Elétrico 18 Pizzas 33cm START99

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHSTART99	<b>Modelo:</b>	START99
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	990 x 990 x 140 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	START99
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 18 pizzas de 33 cm, ideal para cozinhas de alta demanda. Controlo de temperatura independente.

## Descricao Completa

### Forno de Pizza Elétrico — Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, ideal para estabelecimentos que produzem grandes volumes de pizzas, garante um desempenho superior. Concebido com materiais de alta qualidade e tecnologia avançada, este aparelho permite um controlo preciso da cozedura, assegurando que cada pizza seja perfeitamente preparada. A sua estrutura durável e o controlo independente de temperatura otimizam a qualidade e a rapidez do serviço, elevando o padrão de qualquer pizzaria profissional.

### Aplicações Profissionais

O forno de pizza elétrico é a solução ideal para cozinhas profissionais, restauração rápida e negócios de hotelaria que exigem um equipamento de alta capacidade e fiabilidade. Adequado para pizzarias, restaurantes italianos e snack-bares, este aparelho permite preparar até 18 pizzas de 33 cm de diâmetro em simultâneo, maximizando a produtividade e garantindo a satisfação dos clientes. O controlo preciso da temperatura individual para a base e o topo assegura resultados consistentes e de excelência.

### Características Técnicas

<b>Câmaras:</b>	2
<b>Capacidade:</b>	18 pizzas
<b>Diâmetro das Pizzas:</b>	330 mm
<b>Potência:</b>	24,0 kW
<b>Tensão:</b>	400 V
<b>Temperatura Máxima:</b>	500°C
<b>Dimensões Internas (LxPxA):</b>	990x990x140 mm

<b>Dimensões Externas (LxPxA):</b>	1230x1100x750 mm
<b>Material:</b>	Aço inoxidável e chapa envernizada
<b>Superfície de Cozedura:</b>	Material refratário de alta qualidade
<b>Isolamento:</b>	Lã de rocha de alta densidade
<b>Características Adicionais:</b>	Painel eletromecânico, porta de visualização em vidro, termómetro, luz interior, controlo independente de temperatura (chão e teto)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima deste forno de cozimento?**

Este forno foi concebido para cozer até 18 pizzas, cada uma com um diâmetro máximo de 33 cm, ideal para operações de alto volume.

### **É possível ajustar a temperatura de forma independente para a base e o topo da massa?**

Sim, o controlo independente da temperatura para o chão e o teto garante uma cozedura precisa e uniforme, adaptada a diferentes tipos de massa e recheios.

### **Qual o tipo de alimentação elétrica necessária?**

O aparelho requer uma tensão de 400V, mas existe a opção de fornecimento com 230V, mediante consulta, para se adaptar a diversas instalações elétricas.

### **A superfície de cozedura é resistente?**

Sim, a superfície de cozedura é fabricada em material refratário de alta qualidade, garantindo durabilidade e uma distribuição de calor eficiente para uma crosta perfeita.

### **O equipamento possui luz interna para monitorizar a cozedura?**

Sim, o forno está equipado com luz interior e uma porta de visualização em vidro, permitindo acompanhar o processo de cozedura sem a necessidade de abrir a porta e perder calor.