

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza Elétrico 18 Pizzas 33cm START99

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	START99
Marca	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

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

Dimensões Externas (LxPxA):	1230x1100x750 mm
Material:	Aço inoxidável e chapa envernizada
Superfície de Cozedura:	Material refratário de alta qualidade
Isolamento:	Lã de rocha de alta densidade
Características Adicionais:	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.