

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 19/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Forno elétrico monofásico para pão e pizza, capacidade 2 tabuleiros 60X40 cm

Informações do Produto

| | | | |
|--------|-------|---------|-----|
| SKU: | CHT2M | Modelo: | T2M |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificações

| | |
|--------|-------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | T2M |

Descrição Resumida

Dados técnicos

- Câmaras: 1

- Capacidade dos tabuleiros: 2
- Potência: 6,40 kW
- Tensão: 230V
- Dimensões internas: 840x700x180 (LxPxA) mm
- Dimensões: 1125x830x465 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Forno inovador que se destaca pela sua versatilidade. É adequado para cozer pizzas e pão graças à altura da câmara interna de 18 cm. otimizada para a utilização de tabuleiros de 60x40 cm.
- Fabricado em Itália por um fabricante de prestígio que fabrica exclusivamente máquinas para pizzarias.
- Fabricado em aço inoxidável e estrutura em chapa envernizada.
- Temperatura máxima de 450°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.