

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: 24/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Elétrico de Pão e Pizza com Capacidade 2 Tabuleiros 60x40 cm

Informações do Produto

SKU:	CHT2	Modelo:	T2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	840 x 700 x 180 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	T2
Marca	CLIMA

Descrição Resumida

Forno elétrico profissional versátil para pão e pizza, capacidade para 2 tabuleiros 60x40 cm. Controle preciso de temperatura até 450°C.

forno elétrico profissional — Forno Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento inovador sobressai pela sua multifuncionalidade, sendo ideal para a confeitura de pizzas e pão em ambientes comerciais exigentes. A câmara interna, otimizada para tabuleiros de 60x40 cm, possui uma altura de 18 cm, garantindo um cozimento eficiente e uniforme. A robustez da construção em aço inoxidável e chapa envernizada assegura durabilidade e fácil manutenção.

Com um controlo de temperatura independente para o teto e o chão, este equipamento proporciona uma precisão excepcional, permitindo ajustar o calor conforme a necessidade de cada receita. A superfície de cozimento em material refratário de alta qualidade contribui para resultados culinários superiores, enquanto o isolamento em lã de rocha de alta densidade otimiza o consumo energético.

Aplicações Profissionais

Concebido para padarias, pizzarias e restaurantes, este equipamento elétrico é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram um desempenho consistente na produção de pão fresco e pizzas com crosta estaladiça. A sua capacidade para dois tabuleiros de grandes dimensões maximiza a eficiência na cozinha, permitindo gerir volumes elevados durante períodos de maior procura.

A versatilidade deste forno também se estende a cozinhas profissionais, onde a confeitura de diversos produtos de pastelaria e panificação é uma prioridade. É uma adição valiosa para qualquer negócio que ambicione oferecer produtos de alta qualidade, preparados com a máxima precisão técnica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	1
Capacidade de Tabuleiros	2 tabuleiros de 60x40 cm
Potência	6,40 kW
Tensão	400 V
Dimensões Internas (LxPxA)	840x700x180 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	1125x830x465 mm
Temperatura Máxima	450°C

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável e chapa envernizada
Painel de Controlo	Eletromecânico, integrado no lado direito
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Elementos de Aquecimento	Blindados
Controlo de Temperatura	Independente para chão e teto
Acessórios Incluídos	Termómetro e luz interior
Tensão Opcional	230V disponível para todos os fornos

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de produção de pizzas deste forno?

Este equipamento foi desenhado para acomodar até dois tabuleiros de 60x40 cm simultaneamente, permitindo a confeção de várias pizzas ou pães, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua eficiência é ideal para negócios com volume moderado a elevado.

2. É possível utilizar este forno para outros tipos de confeção além de pão e pizza?

Sim, a versatilidade do forno, aliada à altura da câmara interna de 18 cm e à temperatura máxima de 450°C, torna-o apto para cozer uma vasta gama de produtos de pastelaria, como bolos, folhados e quiches, além de outras preparações que exijam calor intenso e controlado.

3. Como é efetuado o controlo da temperatura neste modelo?

O painel de controlo eletromecânico, convenientemente localizado no lado direito, permite um ajuste independente da temperatura para o chão e o teto da câmara. Esta funcionalidade individualizada assegura uma adaptação precisa a cada receita, resultando em cozeduras perfeitas e consistentes.

4. Qual o benefício do material refratário na superfície de cozimento?

A superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade contribui significativamente para uma distribuição uniforme do calor e para a criação de uma base estaladiça para pizzas e pães. Este material retém e irradia o calor de forma eficaz, simulando o ambiente de um forno tradicional a lenha.

5. Este forno está preparado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. Fabricado em Itália por um produtor especializado em equipamentos para pizzarias, este forno conta com uma construção robusta em aço inoxidável e isolamento de alta densidade, garantindo durabilidade e desempenho fiável mesmo sob as condições mais exigentes de uso profissional.