

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



Hotelequip.pt

Forno Elétrico Profissional Pão e Pizza 2 Tabuleiros 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHT2	Modelo:	T2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	T2

Descricao Resumida

Forno elétrico para pizzarias e padarias, capacidade para 2 tabuleiros 60x40 cm. Temperatura até 450°C, controlo independente do calor. Potência de 6,40 kW.

Descricao Completa

Forno Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este forno elétrico (também conhecido como forno de padaria ou forno de pizzaria) destaca-se pela sua versatilidade e eficiência, sendo ideal para estabelecimentos HORECA que necessitam de um equipamento robusto e fiável. Permite a confeção de pão, pizza e outros produtos de pastelaria com uniformidade e precisão.

Desenvolvido por um fabricante especializado em máquinas para pizzarias, este equipamento combina durabilidade superior com tecnologia de ponta. A sua estrutura em aço inoxidável e chapa envernizada garante uma longa vida útil e fácil manutenção, respondendo às exigências de cozinhas profissionais de alto volume.

Com uma temperatura máxima de 450°C e controlo independente do chão e teto, oferece o ambiente perfeito para cada tipo de confeção, desde produtos delicados a pães crocantes e pizzas com base perfeitamente estaladiça. O isolamento em lã de rocha de alta densidade assegura uma excelente eficiência energética e retenção de calor.

Aplicações

Este forno foi concebido para atender às necessidades de uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria. É a escolha perfeita para pizzarias, padarias, pastelarias, restaurantes com oferta de pão fresco ou pizzas artesanais, e unidades hoteleiras que procuram expandir a sua oferta gastronómica. A sua capacidade para dois tabuleiros de 60x40 cm otimiza a produtividade, sendo adequado tanto para estabelecimentos de médio como de grande porte.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	1
Capacidade de Tabuleiros	2 (60x40 cm)
Potência	6,40 kW
Tensão	400 V (opcional 230V)
Dimensões Internas (LxPxA)	840x700x180 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	1125x830x465 mm
Temperatura Máxima	450°C

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável e chapa envernizada
Tipo de Controlo	Eletromecânico
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade