

# 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

## Formador de pizza semi-automática para embalar pizzas de 26 a 40 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHS42	<b>Modelo:</b>	S42
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	S42

### Descricao Resumida

## Dados técnicos

- Diâmetro da pizza: 260-400 mm
- Capacidade da massa: 210-600 g
- Rolos: 2
- Tensão: 230 V
- Potência: 370 W
- Peso: 33 kg
- Dimensões: 540x390x740 (LxPxA) mm

## Descricao Completa

### Características técnicas

- Máquina desenhada e construída para a preparação de pizzas, pão, pãezinhos, etc.
- Grande versatilidade que permite fazer pizzas redondas, quadradas ou rectangulares, com a ajuda de acções manuais.
- Fabricada em Itália por um fabricante de prestígio que fabrica exclusivamente máquinas para pizzarias.
- Fabricada em aço inoxidável.
- Composto por duas secções de rolos de resina alimentar com proteção de segurança (exceto S42MR que tem apenas um rolo).
- Espessura da mesa regulável de 0 a 5 mm.
- Funcionamento totalmente a frio, não alterando as características da massa.
- Equipada de série com pedal.
- Pés antiderrapantes.