

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico Compacto para 2 Pizzas 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEP-2ST	Modelo:	EP-2ST
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

CLIMA

Modelo

EP-2ST

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Câmaras: 2
- Diâmetro máximo da pizza: 400 mm
- Potência: 3 kW
- Tensão: 230 V
- Dimensões da câmara de cozedura: 415x400x120 (LxPxA) mm
- Dimensões da pedra refractária: 400x400x90 (LxPxA) mm
- Dimensões: 560x570x440 (LxPxA) mm
- Peso: 31,5 Kg

Descricao Completa

Características técnicas

- Forno elétrico com uma estrutura em aço inoxidável que proporciona uma grande durabilidade. Muito fácil de utilizar, manter e limpar.
- Concebido de acordo com as mais exigentes directrizes de higiene e segurança. O material cumpre as normas alimentares europeias e espanholas.
- Ideal para cozer diretamente sobre o tijolo refratário.
- Painel de controlo eletromecânico do lado direito.
- Superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade com 9 mm de espessura.
- Totalmente isolado para poupar consumo e evitar a emissão de calor para o exterior.
- Aquecimento por resistências blindadas.
- Porta em aço inoxidável com vidro temperado de 5 mm de espessura.

- Luz interior
- Temperatura máxima 350°C.
- Equipado com temporizador de 0 a 120 min.