

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico 1 Câmara para 4 Pizzas ø32cm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	HE226681	Modelo:	226681
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226681

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	226681
EAN	8711369226681

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com 1 câmara, capacidade para 4 pizzas de ø32cm. Potência de 4700W e construção robusta em aço inoxidável.

Descrição Completa

Este forno de pizza elétrico de uma câmara foi concebido para a confeção eficiente de pizzas em ambientes profissionais, permitindo cozinhar até 4 pizzas de $\varnothing 32\text{cm}$ simultaneamente.

forno para pizza — forno para piza — Forno de Pizza — Características Técnicas

Tipo	Forno de Pizza Elétrico
Número de Câmaras	1
Capacidade por Câmara	4 pizzas de $\varnothing 32\text{cm}$
Dimensões Exteriores (LxPxA)	975 x 930 x 413 mm
Dimensões Interiores da Câmara (LxPxA)	660 x 660 x 140 mm
Potência	4700 W
Tensão	400 V
Peso Líquido	71 kg
Material	Aço inoxidável, Metais

Aplicações Profissionais

Este forno é ideal para pizzarias, restaurantes com ementa variada, snack-bares, roulotes, food trucks, e estabelecimentos de catering que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para a confeção de pizzas de qualidade.

Forno de Pizza — Principais Vantagens

- Capacidade para 4 pizzas de $\varnothing 32\text{cm}$, otimizando a produção em períodos de maior afluência.
- Construção robusta em aço inoxidável e outros metais, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.
- Controlo preciso da temperatura para resultados de confeção consistentes e uniformes.
- Design compacto que permite uma integração eficiente em diversas cozinhas profissionais.

Qual a capacidade máxima de pizzas por câmara?

Este forno de pizza elétrico permite cozinhar até 4 pizzas com um diâmetro de 32 cm em cada câmara, otimizando a sua produção.

Quais as dimensões interiores da câmara de confeção?

A câmara de confeção possui dimensões interiores de 660 mm de largura, 660 mm de profundidade e 140 mm de altura, proporcionando espaço adequado para as pizzas.

Qual a tensão e potência necessárias para o funcionamento?

O forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência de 4700 W, sendo adequado para instalações elétricas profissionais.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares, food trucks e qualquer cozinha profissional que necessite de um forno de pizza eficiente e fiável para a sua ementa.

Qual o material principal de construção deste forno?

Este forno é construído com metais e aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade na limpeza para o uso diário em cozinhas profissionais.