

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



Forno de Pizza Elétrico Profissional 2 Câmaras - 2700 W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFRP2	Modelo:	CFRP2
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630002172

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFRP2
EAN	3611630002172

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com duas câmaras para máxima eficiência. Ideal para cozinhas de restaurantes e snack-bares, assegurando pizzas perfeitas.

Descricao Completa

forno pizza elétrico — Forno de Pizza Duplo – Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para o exigente consumidor profissional, proporcionando uma solução robusta e eficiente para a confeção de pizzas com qualidade superior. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, características essenciais em cozinhas profissionais de elevado volume. Com as suas duas câmaras independentes, este forno elétrico permite otimizar o tempo de produção, cozinhando várias pizzas em simultâneo e mantendo a consistência desejada para cada uma.

A pensar na flexibilidade necessária para diferentes tipos de massas e coberturas, este aparelho conta com um sistema de aquecimento duplo, que distribui o calor uniformemente pela base em pedra refratária e pelo topo. Esta funcionalidade é crucial para alcançar uma crosta perfeitamente estaladiça e um interior suculento, tal como exigido pelos apreciadores da verdadeira pizza. A inclusão de um temporizador ajuda a gerir os processos de confeção, garantindo que cada fornada é perfeita sem exigir atenção constante da sua equipa.

Aplicações

Este forno industrial é ideal para pizzerias, food trucks especializados em pizza, restaurantes com um menu alargado de pizzas e snack-bares que pretendam oferecer fatias ou pizzas individuais de qualidade. A sua capacidade de operar em temperaturas entre 50 °C e 300 °C torna-o também versátil para aquecer outros pratos e especialidades que beneficiem de um sistema de cozedura rápida e com distribuição de calor controlada. A dupla câmara aumenta a produtividade em períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Dimensões de cada câmara (C x L x A)	410 x 370 x 90 mm
Sistema de aquecimento	Duplo (superior e inferior)

Base	Pedra refratária
Temperatura	50 °C a 300 °C
Temporizador	15 minutos
Potência	2700 W
Voltagem	230 V
Dimensões (C x P x A)	550 x 430 x 379 mm
Peso	27,7 kg