

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Elétrico de Pizza Profissional 400 °C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFRP1400	<b>Modelo:</b>	CFRP1400
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630043014

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CFRP1400
<b>EAN</b>	3611630043014

### Descricao Resumida

Forno elétrico de pizza profissional em aço inox, ideal para cozinhas comerciais. Atinge 400 °C, com base refratária para pizzas estaladiças.

## Descricao Completa

### forno de pizza elétrico — Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de pizza é uma solução elétrica projetada para otimizar o seu negócio, seja um restaurante movimentado ou uma pizzaria de sucesso. Com a sua capacidade de atingir temperaturas de até 400 °C, garante uma confeitura rápida e uniforme, essencial para a qualidade e o sabor autêntico das pizzas. A construção em aço inoxidável AISI 430 confere durabilidade e facilidade na limpeza, atributos cruciais para o ambiente de uma cozinha profissional, para além de ser um excelente forno de pizza.

Equipado com dois termóstatos reguláveis para aquecimento superior e inferior, este forno oferece um controlo preciso para diferentes tipos de massas e recheios. A base em pedra refratária com 13,5 mm de espessura assegura uma distribuição de calor ideal, resultando numa crosta perfeitamente estaladiça e um interior suculento. A sua facilidade de utilização e manutenção faz dele uma mais-valia para qualquer cozinha que procure eficiência e resultados de excelência no preparo de pizzas.

### Aplicações

Este versátil forno elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração. É a escolha perfeita para pizzarias que necessitam de um desempenho consistente e rápido, garantindo pizzas com a qualidade que os clientes procuram. Restauração rápida e snack-bars beneficiarão da sua capacidade de confeitura eficiente para servir refeições prontas em minutos.

Além disso, o equipamento é excelente para restaurantes que desejam expandir o seu menu com opções de pizza, caterings que precisam de preparar grandes quantidades de alimentos em eventos, e até mesmo para hotéis que oferecem serviço de quartos ou buffets com uma estação de pizza ao vivo. A sua dimensão compacta permite fácil integração em diversas configurações de cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
----------------	---------------

Material	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões da câmara	410 x 370 x 90 mm
Termóstatos	2 (reguláveis em cima e em baixo)
Controlo	Botão ligar/desligar
Base	Pedra refratária com 13,5 mm
Temperatura	50 °C a 400 °C
Potência	2000 W
Voltagem	230 V
Dimensões	L 575 x P 536 x A 274 mm
Peso	22,9 kg