

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Forno Elétrico de Pizzas 4x Ø32cm Profissional

Informações do Produto

SKU:	CSCFRPE432	Modelo:	CFRPE432
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630083829

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CFRPE432
EAN	3611630083829

Descrição Resumida

Forno elétrico profissional em aço inoxidável, ideal para 4 pizzas de Ø32cm. Controlo independente de temperatura, base refratária e isolamento eficiente para cozinhas

profissionais exigentes.

Descricao Completa

Forno pizza elétrico — Forno de Pizza — Principais Vantagens

Projetado para as exigências da restauração profissional, este forno elétrico de alta performance é ideal para estabelecimentos como pizzarias, restaurantes italianos e cozinhas com elevado volume de produção. A sua capacidade de cozinhar quatro pizzas de 32 cm de diâmetro simultaneamente, garante eficiência e rapidez no serviço. A temperatura ajustável entre 45 °C e 450 °C, aliada ao controlo independente de temperatura superior e inferior, oferece uma flexibilidade incomparável para atingir o ponto perfeito em cada confeitação. A base em pedra refratária e o isolamento em lã de rocha evaporada asseguram uma distribuição uniforme do calor e um excelente desempenho energético, enquanto a iluminação interna e o temporizador facilitam o acompanhamento do processo sem perdas de calor. Uma escolha robusta para quem procura um equipamento fiável e duradouro no seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas profissionais que precisam de responder a uma forte procura. É perfeito para pizzarias que servem um grande número de clientes, restaurantes que pretendem expandir a sua ementa com pizzas de alta qualidade e estabelecimentos de take away que valorizam a rapidez na preparação. A sua robustez e facilidade de controlo tornam-no também adequado para hotéis com serviço de quartos e buffets, onde a consistência e a satisfação do cliente são primordiais. Garanta pizzas crocantes e deliciosas em qualquer situação, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade do seu negócio. Otimize a sua produção com este forno de pizzas concebido para um uso intensivo.

Características Técnicas

Capacidade	4 pizzas Ø 32 cm
Dimensões da Câmara	660 x 660 x 140 mm
Temperatura	45 °C a 450 °C (superior e inferior independentes)
Base	Pedra refratária
Isolamento	Lã de rocha evaporada
Iluminação Interna	Sim

Temporizador	Sim
Potência	4700 W
Voltagem	400 V
Dimensões (L x P x A)	975 x 925 x 415 mm
Peso	75 kg
Material	Aço Inoxidável