

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



Forno Eléctrico Profissional 2x4 Pizzas Ø 32 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFRPE2432	Modelo:	CFRPE2432
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630083843

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFRPE2432
EAN	3611630083843

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 2x4 pizzas de Ø 32 cm. Ideal para restaurantes, pizzarias, confere cozedura uniforme e estaladiça.

Descricao Completa

Forno pizza elétrico — Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Ideal para restaurantes, pizzarias e todo o tipo de estabelecimentos de hotelaria e restauração, este aparelho de confeção permite-lhe otimizar a sua produção de forma eficiente. Com capacidade para cozer até oito pizzas de 32 cm em simultâneo, é a solução perfeita para momentos de maior afluxo. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a base em pedra refratária garante uma cozedura uniforme e estaladiça, replicando o tradicional sabor das pizzas artesanais. A iluminação interna e o controlo independente de temperatura superior e inferior oferecem precisão máxima no controlo do processo culinário, resultando em excelência em cada pizza.

Aplicações

Este equipamento térmico é um ativo indispensável para pizzarias com alto volume de pedidos, cafetarias dinâmicas e restaurantes com uma ementa variada que incluam pizza. A sua capacidade de cozinhar principalmente para oito pizzas simultaneamente torna-o ideal para serviços de take-away e entregas, assim como para buffets de hotel, onde a rapidez e a qualidade são cruciais. É também uma escolha inteligente para bares e snack-bares que pretendam alargar a sua oferta gastronómica com um produto tão apreciado como a pizza.

Características Técnicas

Capacidade	2 x 4 pizzas Ø 32 cm
Dimensões da câmara	2 x 660 x 660 x 140 mm
Temperaturas	Superior e inferior independentes, de 45 °C a 450 °C
Base	Pedra refratária
Isolamento	Lã de rocha evaporada

Potência	9400 W
Voltagem	400 V
Dimensões	975 x 925 x 745 mm (L x P x A)
Peso	122 kg