

# 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 de Pizza Elétrico Profissional 6 Pizzas 32cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFRPE632	<b>Modelo:</b>	CFRPE632
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630083850

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CFRPE632
<b>EAN</b>	3611630083850

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico industrial com capacidade para 6 pizzas de 32 cm. Construção em inox, base refratária e controlo de temperatura independente.

### Forno de Pizza Elétrico – Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração rápida que buscam eficiência e qualidade na confeção de pizzas, este forno elétrico industrial destaca-se pela sua capacidade e precisão. Garante uma cocção homogénea graças ao controlo independente das temperaturas superior e inferior, proporcionando bases estaladiças e coberturas perfeitamente assadas em todas as seis pizzas.

A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a base em pedra refratária reproduz o ambiente de um tradicional forno a lenha, ideal para um autêntico “pizza oven”. Com isolamento em lã de rocha evaporada e iluminação interna, este equipamento profissional é a solução perfeita para otimizar a sua produção e manter a satisfação dos clientes.

### Aplicações

Este formidável equipamento é ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais. Em pizzarias de alto volume, a sua capacidade para 6 pizzas de 32 cm de diâmetro agiliza o serviço em horas de ponta. É também uma escolha acertada para restaurantes com ementas diversificadas que desejam adicionar pizzas gourmet ao seu menu, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Em negócios de take away e entrega, o forno permite uma rápida produção, essencial para cumprir prazos e manter a frescura dos alimentos. Padarias e pastelarias que procuram expandir a sua oferta com produtos salgados também beneficiar, aproveitando a versatilidade deste forno para além das pizzas, adaptando-se às necessidades específicas de cada cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	6 pizzas Ø 32 cm
<b>Dimensões da câmara</b>	660 x 990 x 140 mm
<b>Controlo de Temperatura</b>	Temperaturas superior e inferior independentes
<b>Base</b>	Pedra refratária
<b>Isolamento</b>	Lã de rocha evaporada
<b>Iluminação</b>	Interna
<b>Temporizador</b>	Sim

**Gama de Temperatura**

45 °C a 450 °C

**Potência**

7200 W

**Voltagem**

400 V

**Dimensões**

L 975 x P 1215 x A 415 mm

**Peso**

100 kg