

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza Elétrico Profissional 6 Pizzas 32cm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFRPE632	Modelo:	CFRPE632
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630083850

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFRPE632
EAN	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

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