

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno de Pizza Eléctrico 4x 35cm, Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFRPE435	<b>Modelo:</b>	CFRPE435
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630083874

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CFRPE435
<b>EAN</b>	3611630083874

### Descricao Resumida

Forno eléctrico profissional em aço inoxidável capaz de cozinhar 4 pizzas de Ø35cm simultaneamente, com temperatura máxima de 450°C.

### forno de pizza elétrico — Forno Elétrico de Pizza – Principais Vantagens

Ideal para restaurantes e pizzarias que procuram uma solução robusta e eficiente, este equipamento permite confeccionar até quatro pizzas de 35 cm em simultâneo. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, tornando-o um investimento prático para qualquer cozinha ou estabelecimento de restauração. Desfrute de um controlo preciso da temperatura com elementos de aquecimento independentes para a base e a parte superior, assegurando uma cozedura uniforme e perfeita para cada pizza. A base em pedra refratária absorve o calor e garante uma crosta estaladiça, digna das melhores experiências gastronómicas.

### Aplicações

Este forno profissional é a escolha ideal para pizzarias com volume de produção significativo, assim como para restaurantes, snack-bares e hotéis que desejam expandir a sua oferta culinária com pizzas de alta qualidade. A sua capacidade de gerir várias pizzas em simultâneo torna-o perfeito para horários de pico, eventos de catering ou qualquer situação onde a rapidez e a consistência são cruciais. A iluminação interna e o temporizador integrado facilitam a monitorização do processo de cozedura, garantindo resultados impecáveis.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Capacidade</b>	4 pizzas Ø 35 cm
<b>Dimensões da Câmara</b>	720 x 720 x 140 mm
<b>Controlo de Temperatura</b>	Inferior e superior independentes
<b>Base</b>	Pedra refratária
<b>Isolamento</b>	Lã de rocha evaporada
<b>Iluminação Interna</b>	Sim
<b>Temporizador</b>	Sim
<b>Temperatura</b>	45 °C a 450 °C

<b>Potência</b>	6000 W
<b>Voltagem</b>	400 V
<b>Dimensões</b>	L 1000 x P 955 x A 415 mm
<b>Peso</b>	77 kg