

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Eléctrico de Pizza Profissional 2x4 (Ø 35 cm)

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFRPE2435	Modelo:	CFRPE2435
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630083881

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFRPE2435
EAN	3611630083881

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico em aço inoxidável com capacidade para 8 pizzas de Ø 35 cm. Com controlo de temperatura independente e base refratária, ideal para espaços profissionais.

Descrição Completa

Forno de pizza elétrico — Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para otimizar o processo de confeção em cozinhas profissionais, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente de pizzas. Com dupla câmara e controlo de temperatura independente, este forno elétrico permite gerir diferentes tempos de cozedura simultaneamente, ideal para estabelecimentos com alta procura. A combinação da base em pedra refratária e o isolamento em lã de rocha evaporada assegura a retenção de calor e uma distribuição homogénea da temperatura, resultando em pizzas crocantes e perfeitamente cozinhadas.

A pensar na durabilidade e resistência, o revestimento em aço inoxidável garante maior facilidade na limpeza e manutenção, essencial para o ritmo acelerado de um restaurante ou de um snack-bar movimentado. Integrando um temporizador e iluminação interna, este forno de pizza facilita o controlo visual do processo para o seu chef, evitando a necessidade de abrir repetidamente a porta e perder calor. É uma solução robusta e fiável para qualquer tipo de negócio de restauração que procure um desempenho excepcional no seu serviço de pizzeria.

Aplicações

Este forno profissional é perfeito para pizzarias, restaurantes italianos, ou estações de serviço que pretendam servir pizzas de alta qualidade. A sua capacidade de cozer até 8 pizzas (com 35 cm de diâmetro) em simultâneo torna-o ideal para momentos de pico de serviço, garantindo que os seus clientes recebem rapidamente os seus pedidos. Também é uma excelente adição a hotéis e resorts que oferecem ementas diversificadas e que procuram uma solução eficiente e de grande volume para a sua cozinha.

Características Técnicas

Capacidade	2 x 4 pizzas Ø 35 cm
Dimensões da Câmara	2 x 720 x 720 x 140 mm

Temperaturas	Inferior e superior independentes, de 45 °C a 450 °C
Base	Pedra refratária
Isolamento	Lã de rocha evaporada
Iluminação	Iluminação interna
Controlo	Temporizador
Potência	12 000 W
Tensão	400 V
Dimensões	L 1000 x P 955 x A 745 mm
Peso	139 kg