

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 35cm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFRPE635	Modelo:	CFRPE635
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630083898

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFRPE635
EAN	3611630083898

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com capacidade para 6 pizzas de 35 cm. Base em pedra refratária e controlo individual de temperaturas para resultados perfeitos.

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de pizza profissional foi concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha, seja em restaurantes, snack-bares ou em serviços de catering. O seu poderoso aquecimento elétrico garante pizzas perfeitamente cozidas com um sabor autêntico, graças à base em pedra refratária que simula o cozimento em fornos tradicionais. A gestão independente das temperaturas superior e inferior permite um controlo preciso para diferentes tipos de massas e coberturas.

Desenvolvido para uso intensivo em ambientes profissionais, este forno convetor oferece uma capacidade generosa para até 6 pizzas e a sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza. A iluminação interna e o temporizador integrado facilitam o acompanhamento do processo de confeção, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade a cada utilização.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde pizzarias de grande volume a restaurantes que desejam expandir o seu menu com opções de pizza gourmet. A sua capacidade de cozer seis pizzas de 35cm simultaneamente torna-o perfeito para horários de pico em serviços de take-away ou para eventos onde a rapidez é essencial. Além disso, é uma excelente adição para pastelarias que desejem diversificar a sua oferta com propostas salgadas.

Características Técnicas

Capacidade	6 pizzas Ø 35 cm
Dimensões da Câmara	720 x 1080 x 140 mm
Temperaturas	Superior e inferior independentes (45 °C a 450 °C)
Base	Pedra refratária
Isolamento	Lã de rocha evaporada
Iluminação	Interna
Controlo	Temporizador
Potência	9000 W

Tensão

400 V

Dimensões

L 1000 x P 1315 x A 415 mm

Peso

110 kg