

# 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



## Forno de Pizza Elétrico Profissional 2x6 Pizzas 35cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFRPE2635	<b>Modelo:</b>	CFRPE2635
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630083805

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CFRPE2635
<b>EAN</b>	3611630083805

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico em aço inoxidável com capacidade para 2x6 pizzas de 35cm. Controlo independente de temperatura, base refratária e temporizador.

## Descricao Completa

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

Este equipamento robusto e de alta performance foi desenhado especificamente para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais. Com capacidade para confeccionar até 12 pizzas de 35 cm em simultâneo, este forno elétrico otimiza a produtividade e assegura um fluxo de trabalho contínuo, mesmo nos momentos de maior procura. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer estabelecimento de restauração. É a solução ideal para quem procura um elevado desempenho e resultados consistentes na arte da pizzaria. Com uma temperatura de confeção de até 450 °C, oferece a flexibilidade necessária para uma variedade de criações culinárias.

O **pizza oven** conta com câmaras de cozedura independentes, permitindo um controlo preciso da temperatura superior e inferior, crucial para um cozinhado uniforme e uma base perfeitamente estaladiça. A base em pedra refratária retém o calor eficientemente, garantindo uma distribuição térmica excepcional e o autêntico sabor da pizza tradicional. O isolamento em lã de rocha evaporada contribui para a eficiência energética, mantendo o calor dentro do forno e reduzindo os custos operacionais do seu restaurante ou cafetaria.

### Aplicações

Este **forno de pizza** é perfeitamente adequado para pizzarias com volume elevado de pedidos, restaurantes italianos que valorizam a qualidade, ou qualquer cozinha profissional que queira adicionar pizza fresca e deliciosa à sua ementa. A iluminação interna e o temporizador incorporado proporcionam uma monitorização fácil e um controlo exato do processo de cozedura, assegurando que cada **forno convetor** de pizza sai perfeito. É uma mais-valia incontornável para estabelecimentos de hotelaria com serviço de take-away e entrega ao domicílio, onde a rapidez e a consistência são primordiais.

### Características Técnicas

Capacidade	2 x 6 pizzas Ø 35 cm
Dimensões da Câmara	2 x 720 x 1080 x 140 mm

<b>Controlo de Temperatura</b>	Superior e inferior independentes
<b>Base</b>	Pedra refratária
<b>Isolamento</b>	Lã de rocha evaporada
<b>Iluminação</b>	Interna
<b>Temporizador</b>	Sim
<b>Amplitude Térmica</b>	45 °C a 450 °C
<b>Potência</b>	18 000 W
<b>Voltagem</b>	400 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	1000 x 1315 x 745 mm
<b>Peso</b>	198 kg