

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 Pizza a Gás Profissional 4 Pizzas Ø30cm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFRPG430	Modelo:	CFRPG430
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630083997

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFRPG430
EAN	3611630083997

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás profissional, capacidade para 4 pizzas de Ø30 cm. Base em pedra refratária para uma confeção perfeita em restauração e hotelaria.

Forno de Pizza a Gás — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências do dia a dia em cozinhas profissionais, este equipamento de confeitura permite-lhe otimizar a preparação de pizzas. Com capacidade para quatro pizzas de 30 cm de diâmetro e uma base em pedra refratária, garante uma cozedura uniforme e estaladiça, essencial para a qualidade que os seus clientes esperam. A sua rapidez e eficiência energética traduzem-se em poupanças significativas para o seu negócio.

Este forno a gás oferece uma amplitude térmica de 0 °C a 450 °C, ideal para uma vasta gama de criações culinárias que requerem temperaturas elevadas. A estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do aparelho mesmo em ambientes de uso intensivo. A inclusão de injetores de gás butano, além da pré-adaptação para gás natural, confere-lhe uma versatilidade e flexibilidade inigualáveis para qualquer tipo de estabelecimento de restauração.

Aplicações

Este sistema de cozedura é perfeito para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer cozinha industrial que pretenda incluir pizzas frescas na sua ementa. A porta frontal facilita o controlo visual do processo e a inserção/remoção dos alimentos, tornando-o indispensável para serviços de entrega e take-away com grande volume de pedidos.

Características Técnicas

Capacidade	4 pizzas Ø 30 cm
Dimensões da Câmara	610 x 600 x 150 mm
Base	Pedra refratária
Isolamento	Lã de rocha evaporada
Temperatura	0 °C a 450 °C
Alimentação Elétrica	230 V
Potência Gás	16 100 W
Dimensões (L x P x A)	1000 x 1060 x 540 mm
Peso	96 kg
Gás	Pré-equipada para gás natural, injetores de gás butano incluídos