

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Profissional SUPERTOP 935/1 - 1460mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF63427	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Forno de pizza profissional industrial para cozinhas de alta exigência. Modelo SUPERTOP 935/1, dimensões 1460x1515x390mm. Ideal para produção de qualidade.

Descricao Completa

O Forno de Pizza Profissional SUPERTOP 935/1 foi concebido para chefs e gerentes de restaurantes que procuram eficiência e qualidade superior na confeitura de pizzas. Com as suas dimensões generosas e construção robusta, este equipamento garante uma cozedura uniforme e rápida, permitindo otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Investa num equipamento que eleva o padrão das suas pizzas, assegurando a satisfação e fidelização dos seus clientes.

forno de pizza profissional — Características Técnicas

Modelo	SUPERTOP 935 / 1
Dimensão Externa (LxPxA)	1460 x 1515 x 390 mm
Peso Bruto	250 kg
Peso Líquido	245 kg

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é indispensável em pizzarias de volume elevado, restaurantes com forte afluência no serviço de ementas com pizzas, e cozinhas de hotéis que exigem um desempenho constante. A sua capacidade de resposta rápida é crucial para manter a qualidade durante os períodos de maior procura, permitindo ao Chef Executivo manter a consistência e a ementa variada sem comprometer os tempos de espera. Ideal para otimizar a mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste forno distingue-se pela sua construção robusta e design pensado para a durabilidade e o uso intensivo. Ao contrário de soluções genéricas, o modelo SUPERTOP 935/1 oferece a fiabilidade necessária para operações exigentes, minimizando interrupções e custos de manutenção. É um investimento estratégico que se traduz em maior produtividade e na capacidade de entregar consistentemente pizzas de excelência, um fator crítico para a reputação do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária recomendada para o forno de pizza SUPERTOP 935/1??

Embora a capacidade exata possa variar com o tipo e tamanho das pizzas, as dimensões deste forno (1460 x 1515 x 390 mm) sugerem uma capacidade elevada, adequada para restaurantes e pizzarias com grande volume de pedidos. Permite otimizar a rotação e manter a qualidade mesmo em picos de serviço.

Como garantir a longevidade e o bom funcionamento do forno de pizza profissional??

A manutenção regular é crucial. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas, a verificação periódica dos componentes e a realização de inspeções técnicas anuais por profissionais. Isso assegura o desempenho ideal e prolonga a vida útil do equipamento.

É possível ajustar a temperatura de cozedura para diferentes tipos de pizza??

Forno de pizza profissionais geralmente oferecem controlo preciso da temperatura para acomodar diversas receitas, desde pizzas de massa fina e estaladiça a pizzas de massa mais espessa com recheios abundantes. Consulte o manual para os ajustes específicos do modelo SUPERTOP 935/1.

Quais são as dimensões mínimas necessárias para instalar este equipamento na minha cozinha??

Com dimensões de 1460 x 1515 x 390 mm, o forno requer um espaço considerável. É fundamental garantir folgas para ventilação e acessibilidade, bem como considerar o espaço para a operação da porta e para a manipulação das pizzas com pás adequadas.

Este forno é adequado para operar em contínuo durante períodos de pico??

Sim, o Forno de Pizza Profissional SUPERTOP 935/1 é concebido para suportar as exigências de um serviço contínuo em ambientes profissionais. A sua construção e capacidade permitem manter a temperatura estável e a produção eficiente, mesmo durante os horários de maior movimento.