

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 6 Pizzas 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHG6	Modelo:	G6
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	1.408 kg	Dimensões:	620 x 920 x 155 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	G6
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno de pizzas a gás profissional com capacidade para 6 pizzas de 30cm. Cozedura uniforme, termóstato digital até 500°C e construção robusta para uso intensivo.

Forno de pizzas a gás — Forno para Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitura profissional permite uma cozedura excepcional, análoga à de um forno a lenha, garantindo resultados perfeitos para as suas pizzas. Concebido para o setor de restauração e hotelaria, oferece durabilidade e desempenho superiores, essenciais para ambientes de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, representando um investimento inteligente para o seu negócio.

Desenvolvido em Itália por um fabricante especialista em máquinas para pizzarias, cada detalhe foi otimizado para maximizar a eficiência e a qualidade. A regulação precisa da temperatura através de um termóstato digital até 500°C permite controlar o processo de cozedura com rigor, adaptando-se a diferentes estilos de pizza e massas. A porta com visualização em vidro articulada facilita a monitorização sem perda excessiva de calor, otimizando o consumo energético.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer cozinha profissional que procure um forno de alta capacidade e desempenho. Este aparelho é capaz de produzir grandes volumes de pizzas com rapidez e consistência, crucial em períodos de pico. A sua adaptabilidade a gás butano-propano, com injetores para gás natural incluídos, confere flexibilidade de instalação. Garanta a satisfação dos seus clientes com pizzas de qualidade superior, preparadas num equipamento fiável e eficiente.

O isolamento em lã de rocha de alta densidade e a superfície refratária de alta qualidade otimizam a distribuição do calor, assegurando uma cozedura uniforme e estaladiça. O painel de controlo eletromecânico externo do lado direito simplifica a operação e o acesso às funções do forno. Este é um equipamento certificado anualmente, submetido a rigorosos testes de controlo para assegurar a máxima segurança e fiabilidade, protegendo assim o seu investimento.

Características Técnicas

Câmaras	1
Nº de Pizzas	6
Diâmetro da Pizza	300 mm
Potência	15480 Kcal/h
Consumo de Gás	1,408 Kg/h

Tensão	230 V
Dimensões Internas (LxAxP)	620x920x155 mm
Dimensões (LxPxA)	1000x1140x470 mm
Temperatura Máxima	500°C
Conexão	Gás Butano-Propano (injetores para Gás Natural incluídos)

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimento?

Sim, este forno é ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de cozedura de pizzas de alta qualidade e em volume significativo. A sua robustez e eficiência tornam-no uma excelente escolha para operações comerciais.

2. Qual é a capacidade máxima de pizzas que o forno pode cozer em simultâneo?

O forno foi concebido para cozer até 6 pizzas com um diâmetro de 30 cm simultaneamente. Esta capacidade permite uma elevada produtividade, otimizando o tempo de preparação e servindo mais clientes em menos tempo.

3. É possível converter o forno para funcionar com gás natural?

Sim, o forno está predisposto para gás butano-propano e inclui injetores específicos para a sua conversão para gás natural, oferecendo versatilidade de acordo com a infraestrutura disponível no seu espaço. A instalação deve ser efetuada por um técnico certificado.

4. Quais as vantagens da superfície de cozedura em material refratário?

A superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade é fundamental para uma cozedura autêntica e uniforme. Ajuda a reter e distribuir o calor de forma eficaz, garantindo uma base de pizza estaladiça e perfeitamente cozida, simulando o efeito de um forno a lenha.

5. Como é feita a regulação da temperatura e qual a temperatura máxima atingida?

A temperatura é facilmente regulada através de um termóstato digital, proporcionando controlo preciso durante a confeção. Este forno atinge uma temperatura máxima de 500°C, ideal para assar pizzas rapidamente e com resultados profissionais.