

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno para pizzas a gás capacidade para 4 pizzas diâmetro 36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHG4/72	Modelo:	G4/72
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	G4/72

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Câmaras: 1

- Nº de pizzas: 4
- Diâmetro da pizza: 360 mm
- Potência: 14617 (Kcal/h)
- Consumo de gás: 1,321 (Kg/h)
- Tensão: 230 V
- Dimensões internas: 720x720x155 (LxPxA) mm
- Dimensões: 1095x940x470 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Os nossos fornos a gás permitem uma cozedura excelente, comparável à de um forno a lenha.
- Fabricados em Itália por um fabricante de prestígio que fabrica exclusivamente máquinas para pizzarias.
- Fabricado em aço inoxidável e estrutura em chapa envernizada.
- A forma particular dos deflectores laterais no interior da câmara de cozedura, inteiramente em aço inoxidável, permite que o calor seja direccionado para a parte superior do telhado e depois refletido para a zona de cozedura.
- Regulação da temperatura com termóstato digital.
- Todos os nossos fornos são certificados anualmente e passam por testes de controlo rigorosos.
- Temperatura máxima de 500°C.
- Painel de controlo eletromecânico externo do lado direito.
- Porta de visualização em vidro com abertura articulada.
- Superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade.
- Isolamento em lã de rocha de alta densidade.
- Predisposto para gás butano-propano. São fornecidos injectores para a passagem para o gás natural.