

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 Profissional para Pizzas a Gás – 6 Pizzas 36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHG6/72	Modelo:	G6/72
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	1.748 kg	Dimensões:	720 x 1080 x 155 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	G6/72
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno a gás de alto desempenho para cozedura de pizzas, capacidade para 6 unidades de 36 cm. Ideal para restauração que exige rapidez e qualidade.

forno de pizza a gás — Forno a Gás para Pizzas — Principais Vantagens

Este equipamento foi meticulosamente concebido para replicar a excelência de cozedura dos fornos tradicionais a lenha, utilizando gás como fonte de energia. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada assegura durabilidade e resistência em ambientes de cozinha exigentes.

O design inteligente dos defletores laterais na câmara de cozedura, fabricada integralmente em aço inoxidável, garante uma distribuição otimizada do calor. Este direcionamento do calor para a parte superior do teto reflete-o de volta para a área de confeção, assegurando pizzas uniformemente assadas com uma crosta perfeita. A regulação precisa da temperatura é feita através de um termóstato digital, permitindo controlo total sobre o processo de confeção, com temperaturas de até 500°C.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, buffets e negócios de restauração que procuram um aparelho de cozinha de alta performance. Este forno é especificamente desenhado para a produção de grande volume de pizzas, mantendo a qualidade e o sabor autênticos que os seus clientes tanto apreciam. É uma solução eficiente para operar em estabelecimentos com alta procura, garantindo um serviço rápido e de excelência a todo o momento.

A superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade é crucial para absorver e reter o calor, contribuindo para uma cozedura consistente e eficiente. O isolamento em lã de rocha de alta densidade minimiza a perda de calor, otimizando o consumo de energia e contribuindo para a eficiência do seu negócio. A porta de visualização em vidro, com abertura articulada, permite monitorizar o processo sem comprometer a temperatura interna.

Características Técnicas

Câmaras	1
Número de Pizzas	6
Diâmetro da Pizza	360 mm
Potência	19346 Kcal/h
Consumo de Gás	1,748 Kg/h
Tensão	230 V

Dimensões Internas (LxPxA)	720x1080x155 mm
Dimensões (LxPxA)	1095x1300x470 mm
Temperatura Máxima	500°C
Painel de Controlo	Eletromecânico externo, lado direito
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Combustível	Predisposto para gás butano-propano, injetores para gás natural fornecidos

Perguntas Frequentes

Este forno pode ser utilizado com gás natural?

Sim, o fornecimento inclui injetores que permitem a conversão do forno de gás butano-propano para gás natural, garantindo flexibilidade na sua utilização conforme a infraestrutura disponível.

Qual a temperatura máxima que este aparelho de cozedura alcança?

Este equipamento atinge uma temperatura máxima de 500°C, ideal para a cozedura rápida e eficaz de pizzas, garantindo uma base estaladiça e ingredientes perfeitamente cozinhados.

Como é controlada a temperatura durante o funcionamento?

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato digital preciso, permitindo ajustar e manter a temperatura desejada com facilidade, otimizando os resultados da sua confeção.

Qual o material da superfície de cozedura?

A superfície deste forno é feita de material refratário de alta qualidade, um elemento essencial para a cozedura autêntica de pizzas, pois acumula e distribui o calor de forma uniforme.

É possível monitorizar as pizzas enquanto estão a cozer?

Sim, o forno está equipado com uma porta de visualização em vidro, concebida para permitir a observação do progresso da cozedura sem a necessidade de abrir a porta e, assim, manter a temperatura interna constante.