

# 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 x 36 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHG6/108	<b>Modelo:</b>	G6/108
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.748 kg	<b>Dimensões:</b>	1080 x 720 x 155 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	G6/108
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno a gás para 6 pizzas de 36 cm, construído em aço inoxidável e chapa envernizada. Cozedura eficiente até 500°C, controlo digital.

### Forno de Pizzas a Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e pizzarias, este equipamento robusto assegura uma cocção excepcional, comparável aos modelos tradicionais a lenha. A sua estrutura, fabricada em aço inoxidável e chapa envernizada, garante durabilidade e resistência em ambientes de cozinha intensivos. O sistema de aquecimento otimizado, com defletores laterais, direciona o calor de forma eficiente para uma distribuição uniforme, resultando em pizzas perfeitamente crocantes e saborosas. A regulação precisa da temperatura, através de um termóstato digital, permite um controlo total sobre o processo de confeção, ideal para obter resultados consistentes e de alta qualidade.

### Aplicações Profissionais

É a solução ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade das suas pizzas, desde pequenos negócios familiares a grandes cadeias de restauração. A sua capacidade para seis pizzas de 36 cm de diâmetro e a possibilidade de funcionar com gás butano-propano ou gás natural (com injetores incluídos) oferecem versatilidade e adaptabilidade às necessidades da sua cozinha. O painel de controlo eletromecânico simplifica a operação, enquanto a porta de visualização em vidro permite monitorizar a cozedura sem perda de calor. A superfície de cozimento em material refratário assegura uma base crocante e um cozimento uniforme, um fator crucial para a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

<b>Câmaras</b>	1
<b>Nº de pizzas</b>	6
<b>Diâmetro da pizza</b>	360 mm
<b>Potência</b>	19346 Kcal/h
<b>Consumo de gás</b>	1,748 Kg/h
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões internas (LxPxA)</b>	1080x720x155 mm
<b>Dimensões externas (LxPxA)</b>	1455x940x470 mm
<b>Temperatura máxima</b>	500°C
<b>Combustível</b>	Gás Butano-Propano (injetores para Gás Natural incluídos)
<b>Certificação</b>	Anualmente certificado com testes rigorosos de controlo

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade máxima deste forno de pizzas?

Este forno foi concebido para confeitar até 6 pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro máximo de 36 cm, otimizando a produção em períodos de maior demanda.

### 2. Que tipo de gás é compatível com este equipamento?

O forno é predisposto para funcionar com gás butano-propano, mas inclui injetores que permitem a sua conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

### 3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com um termostato digital que permite um controlo rigoroso da temperatura, atingindo até 500°C, crucial para a cozedura ideal da pizza.

### 4. Qual a garantia de qualidade e segurança do produto?

Todos os fornos são submetidos a certificações anuais e a testes de controlo rigorosos, assegurando a máxima fiabilidade, durabilidade e segurança para o seu negócio.

### 5. A limpeza e manutenção são facilitadas?

Com um interior em aço inoxidável e uma estrutura de fácil acesso, a limpeza é simplificada, contribuindo para a higiene e a longevidade do aparelho no seu espaço profissional.