

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza a Gás Industrial 9 Pizzas Ø36cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHG9/108	Modelo:	G9/108
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	2.331 kg	Dimensões:	1080 x 1080 x 155 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	G9/108
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno industrial a gás para pizza com capacidade para 9 unidades de Ø36cm, ideal para alta produção e resultados de excelência em pizzarias/restaurantes.

forno pizza a gás — Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento profissional oferece uma confeitura superior, equiparada à de um forno a lenha, garantindo pizzas com a textura e sabor autênticos que os seus clientes merecem. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada, de fabrico italiano, assegura durabilidade e desempenho excepcional. A câmara de cozedura em aço inoxidável, com defletores laterais inteligentemente desenhados, direciona o calor de forma otimizada para o topo, refletindo-o uniformemente para a superfície refratária onde as pizzas são confeccionadas. O controlo de temperatura digital preciso e a certificação anual com testes rigorosos evidenciam a fiabilidade e segurança deste aparelho.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias de alta produção e restaurantes com uma ementa variada que inclui pizzas, este forno industrial é concebido para responder às exigências de um serviço contínuo e de qualidade. A sua capacidade para nove pizzas de 36 cm simultaneamente permite otimizar o fluxo de trabalho, reduzindo os tempos de espera dos clientes. A temperatura máxima de 500 °C é perfeita para obter uma base crocante e um topo gratinado em poucos minutos. Além disso, a porta de visualização em vidro articulada facilita a monitorização do processo de confeitura, contribuindo para uma operação mais eficiente e resultados consistentes.

Características Técnicas

Câmaras	1
Número de pizzas	9
Diâmetro da pizza	360 mm
Potência	25795 Kcal/h
Consumo de Gás	2,331 Kg/h
Tensão	230 V
Dimensões internas	1080x1080x155 mm (LxPxA)
Dimensões	1455x1300x470 mm (LxPxA)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno para pizzas?

Este forno foi concebido para confeccionar até 9 pizzas de 36 cm de diâmetro simultaneamente, otimizando a produção em períodos de elevada procura.

É possível converter este forno para gás natural?

Sim, o aparelho vem predisposto para gás butano-propano, incluindo injetores para uma fácil conversão para gás natural, adaptando-se às suas necessidades.

Qual a temperatura máxima que o forno atinge?

O forno alcança uma temperatura máxima de 500 °C, ideal para garantir uma confeção rápida e uniforme, resultando em pizzas perfeitamente cozinhadas.

Como é realizado o controlo da temperatura?

O controlo da temperatura é feito através de um termóstato digital preciso, permitindo ajustes exatos para cada tipo de pizza ou ingrediente.

A construção do forno é durável para uso contínuo em ambientes profissionais?

Com uma estrutura em aço inoxidável e chapa envernizada, e isolamento em lã de rocha de alta densidade, este forno é robusto e projetado para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais exigentes.