

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Pizza Industrial a Gás 6+6 Pizzas Ø300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6+6G	Modelo:	EMP6+6G
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	295 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6+6G

Descricao Resumida

Forno pizza industrial a gás com 2 câmaras, capacidade para 6+6 pizzas Ø300 mm. Temperatura até 400°C, ideal para restauração profissional.

Descricao Completa

Forno de Pizza a Gás — Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências da restauração profissional, este equipamento de confeitaria de pizza a gás oferece um desempenho excepcional e controlo preciso. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, combinada com chapa de aço envernizada, assegura durabilidade e resistência em ambientes de trabalho intensos.

Ajuste a temperatura manualmente até 400°C, com a garantia de segurança proporcionada pelo termostato integrado. Os queimadores de gás de alta qualidade, equipados com válvula de segurança, garantem um aquecimento eficiente e uniforme. O sistema de ignição piezoelétrico facilita o acendimento, enquanto o painel de comandos eletromecânico externo, localizado no lado direito, oferece uma operação intuitiva.

A porta com vidro permite uma visualização clara do processo de confeitaria, sendo de abertura rebatível para maior comodidade. A superfície de cozedura, feita de material refratário de alta qualidade, assegura uma distribuição de calor ideal, resultando em pizzas perfeitamente estaladiças. O isolamento de lã de rocha de alta densidade otimiza a eficiência energética do aparelho. É fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural, adaptando-se às suas necessidades. Este aparelho cumpre todas as normas de higiene e segurança, incluindo as regulamentações CE, sendo ideal para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este formidável forno para cozedura de pizza é a solução ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bars e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure otimizar a sua produção de refeições rápidas. Com duas câmaras independentes, permite a confeitaria simultânea de 12 pizzas, com diâmetro de 30 cm, aumentando significativamente a produtividade durante os períodos de maior afluência.

A sua construção robusta e os componentes de alta qualidade garantem uma longa vida útil e um desempenho consistente, indispensáveis num ambiente comercial exigente. A versatilidade do gás e a facilidade de controlo tornam-no uma ferramenta indispensável para chefs e cozinheiros que valorizam a eficiência e a qualidade nos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
Controlo de Temperatura	Ajustável manualmente até 400°C com termóstato de segurança
Queimadores	Gás de alta qualidade com válvula de segurança
Sistema de Ignição	Piezoelétrico
Painel de Comandos	Eletromecânico externo no lateral direito
Porta	Com vidro para visualização, abertura rebatível
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Tipo de Gás	Predisposto para propano-butano, com injetores para gás natural
Normatização	Conforme regulamentações CE e padrões alimentares europeus
Câmaras	2
Número de pizzas	6+6
Diâmetro pizza	300 mm
Potência	32,2 kW
Peso	295 kg
Dimensões interiores (AxFxH)	2x (915x615x150) mm
Dimensões (AxFxH)	1400x950x990 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de pizzas deste forno?

Este forno é capaz de cozinhar até 12 pizzas simultaneamente, com um diâmetro máximo de 30 cm por pizza, distribuídas em duas câmaras.

Este equipamento pode ser ligado a gás natural?

Sim, o forno é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertido para gás natural.

Que tipo de material é usado na superfície de cozedura?

A superfície de cozedura é fabricada com material refratário de alta qualidade, o que garante uma

distribuição de calor ideal e uma crosta perfeita para as suas pizzas.

Quão preciso é o controlo de temperatura?

O controlo de temperatura é manual e ajustável até 400°C, incorporando um termostato de segurança para manter a temperatura desejada com precisão e fiabilidade.

Quais as vantagens do isolamento em lã de rocha de alta densidade?

O isolamento de lã de rocha de alta densidade contribui para uma melhor retenção de calor, resultando numa maior eficiência energética e numa cocção mais uniforme das pizzas.