

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial a Gás Maxi Linha 700 12,93 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FRG03	Modelo:	EMPPLS7FRG03
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 620 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FRG03

Descricao Resumida

Forno industrial a gás Maxi potente (12,93 kW) e eficiente (Linha 700). Ideal para cozinhas profissionais, garantindo cozedura uniforme e poupança energética.

Descricao Completa

Forno industrial a gás — Forno a Gás — Principais Vantagens

Projetado para as cozinhas mais exigentes, este equipamento profissional a gás da Linha 700 oferece um desempenho excepcional na confeção de uma vasta gama de pratos. A sua construção robusta garante durabilidade e fiabilidade, enquanto a eficiência energética se traduz em poupanças significativas nos custos operacionais. Ideal para estabelecimentos de restauração de alto volume, este módulo com forno combina potência com um design pensado para otimizar o espaço na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e serviços de catering, permitindo assar, gratinar e aquecer alimentos com precisão. É particularmente adequado para operações que exigem um fluxo constante de produção e resultados consistentes. A sua capacidade maxi e dotação de grelhas em aço inoxidável tornam-no perfeito para preparações de grande volume, desde carnes a assados e pratos de forno variados.

Características Técnicas

Fundo	700 mm
Tipo	Gás / Maxi
Capacidade	930x650
Potência (kW)	12,93
Peso (kg)	105
Dimensões (AxFxH)	1200x620x550 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem deste forno industrial?

A principal vantagem é a sua alta eficiência energética, que assegura uma confeção rápida e

uniforme dos alimentos, ao mesmo tempo que minimiza os custos operacionais do seu negócio. As grelhas em aço inoxidável incluídas aumentam a versatilidade de uso.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e grandes cozinhas comerciais que necessitam de um aparelho robusto e fiável para o processamento de grandes volumes de alimentos diariamente, garantindo qualidade superior.

Que tipo de manutenção requer este forno?

A limpeza regular e a verificação periódica da válvula termostática e queimadores tubulares são essenciais para manter o forno em condições ótimas de funcionamento, garantindo a sua longevidade e desempenho.

Quais as características que contribuem para a poupança de energia?

O isolamento térmico em lã de vidro e os queimadores tubulares com válvula termostática são os componentes-chave que permitem uma alta eficiência e um significativo consumo reduzido de energia, protegendo o ambiente.

É possível integrar este forno numa linha de confeção existente?

Sim, o design da Linha 700 é concebido para ser modular, permitindo uma integração simples e eficaz com outros módulos da mesma série, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.