

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial Eléctrico Linha 700 9 kW GN2/1 Empilhável

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FRE01	Modelo:	EMPPLS7FRE01
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	70 kg	Dimensões:	800 x 620 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FRE01

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico de 9 kW e capacidade GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais. Compacto, eficiente e empilhável, otimiza espaço e desempenho em hotéis e restaurantes.

Descricao Completa

Forno Industrial Elétrico — Forno Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento representa uma solução robusta e altamente eficiente para o seu espaço de restauração. Concebido para oferecer desempenho superior, combina precisão e economia, essenciais em cozinhas profissionais e hotéis. A sua construção focada na durabilidade e no isolamento térmico garante uma operação consistente e com baixo consumo energético, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste aparelho, sendo ideal para uma vasta gama de utilizações em hotelaria. A sua capacidade de adaptação a diferentes necessidades culinárias, aliada à facilidade de manuseamento, torna-o um aliado indispensável em qualquer ambiente de alta procura. Desfrutará de resultados uniformes e de elevada qualidade em todas as preparações.

Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é perfeito para cozinhas de restaurantes, buffets, cantinas e qualquer empreendimento que necessite de um forno fiável e de alto rendimento. A sua capacidade permite a preparação de grandes volumes de alimentos, otimizando o tempo de serviço e assegurando a satisfação dos clientes. Integrar este forno na sua cozinha é um passo determinante para elevar a qualidade da sua oferta.

A sua adaptabilidade a diversas tipologias de pratos, desde assados a guisados, oferece uma flexibilidade sem igual. A sua tecnologia elétrica blindada garante um aquecimento rápido e uniforme, crucial para manter o ritmo e a excelência que o seu estabelecimento exige. É, portanto, uma excelente adição para qualquer espaço que exija um equipamento de confeção robusto.

Características Técnicas

Característica	Valor
Fundo	700 mm
Tipo	Elétrico

Característica	Valor
Capacidade	GN 2/1
Tensão	400 V
Potência	9,00 kW
Peso	70 kg
Dimensões (AxFxH)	800x620x550 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno possui uma capacidade para tabuleiros GN 2/1, o que o torna ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para pastelarias e padarias?

Sim, a sua potência e o controlo térmico preciso tornam-no bastante versátil e adequado para diversas utilizações, incluindo confeção de pão e pastelaria em ambientes comerciais.

Quais os benefícios da alimentação elétrica para este tipo de forno?

A alimentação elétrica blindada oferece um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito uniforme, o que é crucial para resultados consistentes e para uma maior eficiência energética a longo prazo.

É fácil de limpar e manter este forno?

O design foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção, com materiais resistentes que simplificam a higienização diária, garantindo a sustentabilidade e a vida útil do equipamento.

Posso empilhar este forno com outros equipamentos da mesma linha?

Sim, este forno foi desenhado como um móvel base para ser empilhado, otimizando o espaço e a funcionalidade em cozinhas com área limitada, sendo compatível com a Linha 700.