

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



Móvel Base Linha 700 com Forno Elétrico 9 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FRE02	Modelo:	EMPPLS7FRE02
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	1200 x 620 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FRE02

Descricao Resumida

Forno elétrico industrial de alta potência (9 kW) para cozinhas profissionais. Capacidade GN2/1 e design robusto para durabilidade e eficiência.

Descrição Completa

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais, este equipamento é a solução ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e robustez. A potência de 9 kW assegura uma confeitura eficiente e uniforme, essencial para otimizar o tempo e a qualidade dos seus pratos. A sua construção duradoura garante um desempenho fiável, tornando-o um ativo valioso para qualquer cozinha industrial. A capacidade para tabuleiros GN2/1 oferece flexibilidade para preparar grandes volumes de alimentos, adequando-se perfeitamente a operações de grande escala.

forno elétrico industrial — Forno Elétrico – Principais Vantagens

Este forno destaca-se pela sua eficiência energética, resultado de resistências elétricas blindadas e isolamento térmico em lã de vidro. Esta combinação minimiza a perda de calor, traduzindo-se em poupança na fatura da eletricidade. A inclusão de duas grelhas em aço inoxidável maximiza a capacidade de cozedura, permitindo a preparação simultânea de diversos alimentos. A sua robustez e design pensado para o uso intensivo garantem uma longa vida útil e fácil manutenção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. É uma escolha excelente para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitem de um forno fiável e de alta capacidade para assar, gratinar ou aquecer alimentos. O seu design, que permite a integração na Linha 700, facilita a criação de uma cozinha coesa e funcional. A facilidade de uso e a segurança das resistências elétricas blindadas tornam a operação simples e eficaz para a sua equipa.

Características Técnicas

Fundo	700 mm
Tipo	Elétrico
Capacidade	GN2/1
Tensão	400 V
Potência	9,00 kW

Peso	80 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x620x550 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de cozedura deste equipamento?

O forno oferece uma capacidade robusta, permitindo a utilização de tabuleiros GN2/1, o que é ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos em simultâneo, otimizando o serviço em ambientes com elevada procura.

Este Forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É uma excelente escolha para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um aparelho de confeção versátil, potente e duradouro para as suas operações diárias.

Como contribui para a eficiência energética da minha cozinha?

Com resistências elétricas blindadas e isolamento térmico otimizado, minimiza o consumo de energia, resultando em menores custos operacionais e uma contribuição positiva para a sustentabilidade do seu negócio.

É fácil de usar e manter este forno profissional?

Sim, o design focado na funcionalidade e a qualidade dos materiais empregues garantem uma operação intuitiva e uma limpeza simplificada, essencial para ambientes de cozinha movimentados.

Posso integrar este forno com outros equipamentos da mesma linha?

Absolutamente. Faz parte da Linha 700 Estambul, o que permite uma integração harmoniosa e eficiente com outros módulos da mesma série, criando uma área de trabalho otimizada e esteticamente coerente.