

# 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 9 kW 1200x790x550mm Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9FRE02	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9FRE02
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	80 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 790 x 550 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9FRE02

### Descricao Resumida

Forno industrial elétrico 9 kW, linha 900, com capacidade GN 2/1. Ideal para cozinhas profissionais que procuram alta eficiência e durabilidade.

## Descricao Completa

### Forno industrial elétrico — Forno Industrial — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozedura, parte da conceituada Linha 900, foi concebido para suportar as exigências de cozinhas profissionais de grande volume. Com aquecimento elétrico potente de 9 kW, garante uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários excepcionais. A sua construção em materiais de alta qualidade e o isolamento térmico em lã de vidro asseguram uma eficiência energética superior e um desempenho duradouro para o seu negócio.

As duas grelhas em aço inoxidável incluídas permitem otimizar o espaço interno, sendo perfeito para uma vasta gama de preparações gastronómicas, desde assados a guisados e muito mais. O seu design funcional facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial em ambientes de restauração exigentes. É uma solução fiável para quem procura um forno com a capacidade necessária para produções intensivas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento de confeção de grande capacidade e alta performance. É adequado para cozinhas de produção intensiva, onde a rapidez e a uniformidade de cozedura são essenciais. Este forno industrial adapta-se perfeitamente a estabelecimentos que servem um grande número de clientes diariamente, permitindo um fluxo de trabalho eficiente e resultados de excelência em cada serviço.

Pode ser utilizado para assar grandes peças de carne, aves, peixe, bem como para preparar legumes, gratinados e vários tipos de pão e pastelaria. A sua versatilidade torna-o um ativo valioso em qualquer cozinha profissional, contribuindo para a otimização dos processos culinários e para a satisfação dos clientes com pratos perfeitamente confeccionados.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Fundo	900 mm
Tipo	Elétrico

Característica	Valor
Capacidade	GN 2/1
Tensão	400 V
Potência	9,00 kW
Peso	80 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x790x550 mm
Grelhas Incluídas	2 (Aço Inoxidável)

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade interna deste forno industrial?

Este equipamento possui uma capacidade interna para tabuleiros GN 2/1, o que o torna ideal para cozinhas com médio a grande volume de produção.

### 2. Qual o tipo de alimentação que este modelo utiliza?

O forno funciona com alimentação elétrica, exigindo uma tensão de 400 V e uma potência de 9,00 kW para o seu desempenho ideal.

### 3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com resistências elétricas blindadas e isolamento térmico em lã de vidro, permitindo um controlo preciso da temperatura para diversas preparações.

### 4. Quais as vantagens do isolamento térmico em lã de vidro?

O isolamento térmico em lã de vidro garante uma alta eficiência energética, retendo o calor no interior do forno e reduzindo os custos operacionais do seu estabelecimento. Este detalhe promove um funcionamento mais eficiente.

### 5. Que tipo de estabelecimentos beneficiaria mais com este forno?

Este forno é uma excelente escolha para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que precise de um equipamento robusto e eficiente para confeccionar uma variedade de pratos em grande escala.