

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial Eléctrico Linha 900 Capacidade GN2/1, 9 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9FRE01	Modelo:	EMPPLS9FRE01
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 790 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9FRE01

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico de 9 kW, capacidade GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Alta eficiência energética e controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

Forno industrial elétrico — Forno Elétrico – Principais Vantagens

Este equipamento profissional oferece uma solução robusta e versátil para cozinhas de alta exigência. Com resistências elétricas blindadas e isolamento térmico em lã de vidro, garante uma alta eficiência energética, resultando em poupanças significativas na sua operação diária. É ideal para confeccionar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a gratinados perfeitos, superando as expectativas dos chefs mais exigentes.

O design inteligente e a construção cuidada asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, características cruciais para o ritmo acelerado da restauração. A sua capacidade de aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor potencializam a produtividade da sua equipa e otimizam os tempos de confecção.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cozinhas de hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure um forno industrial de alto desempenho. A capacidade GN2/1 permite a utilização de tabuleiros de grandes dimensões, facilitando a preparação de grandes volumes de comida para serviços de ementa, banquete ou take-away. A tecnologia de forno convetor/combinado, associada ao forno elétrico, garante resultados excelentes em diversas técnicas culinárias.

Este forno industrial elétrico é uma escolha acertada para quem necessita de um equipamento fiável e eficiente para confeção contínua, contribuindo para a qualidade dos pratos servidos e a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Fundo	900 mm
Tipo	Elétrico
Capacidade	GN2/1
Tensão (V)	400
Potência (kW)	9,00
Peso (kg)	72

Dimensões (AxFxH)	800x790x550 mm
--------------------------	----------------

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno permite?

Este forno foi concebido para tabuleiros GN2/1, que são o dobro do tamanho dos GN1/1, permitindo otimizar a sua produção ao máximo. Consegue confeccionar grandes volumes de alimentos de uma só vez, ideal para serviços de restauração de alta demanda.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design deste forno facilita a limpeza e manutenção diária, crucial para qualquer cozinha profissional. Os materiais de alta qualidade e o acesso simplificado aos componentes internos garantem uma longa vida útil e higiene impecável.

Posso controlar a temperatura com precisão neste equipamento?

Absolutamente. O forno está equipado com um termostato de alta precisão que permite um controlo rigoroso da temperatura, essencial para obter resultados consistentes em todas as suas confeções. Este controlo exato contribui para a qualidade e uniformidade dos pratos.

Qual o tipo de energia utilizada por este forno industrial?

Este modelo funciona com energia elétrica, apresentando uma potência de 9 kW. Esta característica torna-o uma opção prática e versátil para cozinhas que pretendem uma instalação elétrica eficiente.

Este equipamento é adequado para pastelaria e padaria?

Embora seja um forno industrial versátil, a sua capacidade GN2/1 e construção o tornam ideal para uma ampla gama de usos, incluindo pastelaria e padaria. Pode assar pão, bolos e outros produtos com resultados excelentes, dada a sua distribuição uniforme de calor.