

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza a Gás 9 Pizzas Ø300mm com Base Fixa

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPSP003	Modelo:	EMPSP003
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	755 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPSP003

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás com capacidade para 9 pizzas de Ø300mm. Ideal para cozinhas profissionais, garante cozedura uniforme e resultados excelentes.

Descricao Completa

Forno de pizza a gás — Forno Gás Pizza — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de elevada procura, este equipamento profissional assegura uma confeção excepcional de até 9 pizzas de 300 mm de diâmetro em simultâneo. A sua base de pedra fixa garante uma cozedura uniforme e estaladiça, replicando o tradicional forno a lenha, para resultados que encantam os clientes. O controlo digital preciso da temperatura até 400°C, complementado por um termostato de segurança, proporciona total controlo sobre o processo. Os queimadores a gás de alta qualidade, equipados com válvula de segurança, e o sistema de ignição piezoelétrico, asseguram um funcionamento seguro e eficiente.

A distribuição otimizada do calor dentro da câmara, aliada a uma altura generosa, permite a cocção perfeita de diferentes tipos de produtos. Além disso, o seu design em aço inoxidável confere uma durabilidade notável e simplifica as tarefas de manuseamento e higienização. A pega da porta atérmica aumenta a segurança operacional, protegendo a sua equipa. É uma adição robusta e fiável para qualquer cozinha que valorize a qualidade e a produção em grande volume.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para pizzarias com volume de negócios elevado, restaurantes italianos, cadeias de fast food e hotéis que necessitam de servir uma grande quantidade de pizzas rapidamente e com qualidade consistente. A sua robustez e capacidade de produção fazem dele a escolha acertada para estabelecimentos que não abdicam da excelência na preparação de pizzas. O fornecimento pré-preparado para gás propano-butano, com injetores para gás natural incluídos, confere-lhe flexibilidade de instalação. É a solução perfeita para quem procura eficiência, fiabilidade e performance superior na confeção de pizzas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Design	Moderno e elegante em aço inoxidável
Base da Câmara	Fixa de pedra refratária de 1100x1100 mm

Característica	Detalhe
Controlo de Temperatura	Digital ajustável até 400°C com termostato de segurança
Queimadores	Gás de alta qualidade com válvula de segurança
Ignição	Piezoelétrico
Distribuição de Calor	Ótima
Manuseamento e Limpeza	Fácil
Material da Pega da Porta	Atérmica
Produção Teórica	130 pizzas/hora
Altura da Câmara	450 mm
Dimensões da Porta	500x140 mm
Equipado com	Bastidor inferior
Tipo de Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Certificações	CE e padrões alimentares europeus
Câmaras	1
Número de Pizzas	9
Diâmetro da Pizza	300 mm
Potência	28,70 kW
Peso	755 kg
Dimensões Interiores (AxLxP)	1100x1100x450 mm
Dimensões Exterior (AxLxP)	1480x1724x1855 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno foi concebido para otimizar a sua produção, permitindo a confeção simultânea de até 9 pizzas com 300 mm de diâmetro. A sua elevada capacidade garante um serviço rápido e eficiente,

mesmo em picos de procura.

É possível converter o forno para gás natural?

Sim, o equipamento é fornecido pré-preparado para gás propano-butano, e inclui um kit de injetores que permite a fácil conversão para gás natural, adaptando-se às necessidades da sua instalação.

Que tipo de base de cozedura possui e quais os benefícios?

O forno está equipado com uma base fixa de pedra refratária de 1100x1100 mm, que distribui o calor de forma homogénea. Isto é crucial para obter pizzas com uma base estaladiça e perfeitamente cozida, realçando o sabor e a textura.

A temperatura é facilmente controlada?

Sim, o controlo de temperatura é digital e ajustável até 400°C, com um termostato de segurança para manter a estabilidade. Esta funcionalidade permite um ajuste preciso, essencial para diferentes tipos de massas e ingredientes.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Com um design moderno em aço inoxidável, a superfície lisa e resistente facilita a limpeza diária, assegurando a máxima higiene. A durabilidade dos materiais e a simplicidade de operação contribuem para uma manutenção descomplicada e eficiente.