

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno de Pizza a Gás Rotativo 6 Pizzas 300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPSP004	<b>Modelo:</b>	EMPSP004
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPSP004

### Descricao Resumida

Forno de pizza a gás rotativo, ideal para restaurantes e pizzarias. Capacidade para 6 pizzas de 300mm, com cozimento uniforme e rápido.

## Descricao Completa

### Forno Rotativo — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeitaria proporciona uma excelente eficiência na preparação de pizzas, garantindo um cozimento uniforme e rápido. A sua base giratória de pedra refratária assegura uma distribuição de calor otimizada, essencial para a qualidade da ementa em restaurantes e pizzarias. Com um design moderno e elegante, este forno de pizza rotativo integra-se perfeitamente em qualquer ambiente de cozinha industrial, oferecendo durabilidade e facilidade de manutenção.

A operação intuitiva e o controlo de temperatura digital ajustável a 400°C conferem-lhe versatilidade e precisão, elevando a experiência culinária. O sistema de ignição piezoelétrico e os queimadores de gás de alto desempenho, equipados com válvula de segurança, garantem um funcionamento seguro e eficiente, características cruciais para a produtividade de qualquer negócio de hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este forno de pizza industrial é a solução ideal para pizzarias, restaurantes, cafetarias e estabelecimentos de restauração rápida que procuram maximizar a produção e a qualidade das suas pizzas. A capacidade de produzir até 75 pizzas por hora torna-o um aliado indispensável para gerir picos de procura, otimizando o serviço e a satisfação do cliente. A sua conceção robusta em aço inoxidável e a base rotativa garantem uma confeitaria perfeita, ideal para qualquer tipo de massa e ingrediente, elevando o padrão da sua cozinha.

É também uma excelente escolha para espaços com uma forte vertente hoteleira, onde a rápida preparação de refeições é fundamental. A fácil operação e limpeza minimizam o tempo de inatividade, permitindo que a sua equipa se concentre em oferecer uma experiência gastronómica excepcional. A adaptabilidade do forno a diferentes tipos de gás (propano, butano, gás natural) oferece flexibilidade na instalação, tornando-o adequado para diversas operações.

### Características Técnicas

Câmaras	1
Número de pizzas	6

<b>Diâmetro pizza (mm)</b>	300
<b>Potência (kW)</b>	41,20
<b>Peso (kg)</b>	764
<b>Dimensões interiores (AxPxA) mm</b>	1000x450
<b>Dimensões (AxPxA) mm</b>	1480x1724x1855
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Temperatura máxima</b>	400°C
<b>Sistema de ignição</b>	Piezoelétrico
<b>Produção teórica</b>	75 pizzas/hora

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de produção deste forno?**

Este equipamento consegue produzir teoricamente até 75 pizzas por hora, tornando-o ideal para negócios com alto volume de clientes.

### **Posso ajustar a temperatura de cozimento?**

Sim, o forno possui controlo de temperatura digital ajustável até 400°C, permitindo adaptar o cozimento às suas necessidades específicas.

### **Que tipo de gás posso utilizar com este forno?**

O forno é fornecido predisposto para gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade de uso.

### **A base de cozimento é rotativa?**

Sim, possui uma base giratória de pedra refratária com 1000 mm de diâmetro, assegurando um cozimento uniforme de todas as pizzas.

### **É fácil de limpar e manter?**

O forno foi concebido para ser fácil de manusear e limpar, o que otimiza a manutenção e garante padrões de higiene elevados.