

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno a Gás e Lenha para Pizza com Base Rotativa, 6 Pizzas

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPSP005	Modelo:	EMPSP005
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	764 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPSP005

Descricao Resumida

Forno profissional a gás e lenha com base rotativa de pedra refratária. Cozinha até 6 pizzas de 300 mm de diâmetro, com produção de 75 pizzas/hora. Perfeito para o seu restaurante.

Descrição Completa

forno pizza profissional — Forno para Pizzas Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento combina a eficiência do gás com o sabor inconfundível da lenha, permitindo a confeção de pizzas de alta qualidade com um autêntico toque tradicional. A sua base rotativa de pedra refratária assegura uma cozedura uniforme e rápida, crucial em ambientes de restauração movimentados. Concebido para uso intenso, este forno garante durabilidade e um desempenho consistente. É a solução ideal para quem procura otimizar a produção sem comprometer o paladar.

Aplicações Profissionais

Um aparelho tão versátil revela-se indispensável em diversos ambientes profissionais. É perfeito para pizzarias, restaurantes e hotéis que desejam oferecer pizzas gourmet, com a crocância e o aroma característicos de um forno de lenha, mas com a praticidade e o controlo de temperatura do gás. A alta capacidade de produção de 75 pizzas por hora permite responder a picos de procura, tornando-o um pilar fundamental em cozinhas profissionais de grande volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Design	Moderno e elegante, em aço inoxidável
Base de Cozedura	Pedra refratária giratória, 1000 mm diâmetro
Controlo de Temperatura	Digital, ajustável até 400°C com termostato de segurança
Queimadores de Gás	Alta qualidade com válvula de segurança
Ignição	Sistema piezoelétrico
Combustível Adicional	Depósito para queima de lenha
Distribuição de Calor	Ótima

Característica	Detalhe
Manutenção	Fácil de manusear e limpar
Materiais	Resistentes ao calor
Puxador da Porta	Atérmico
Produção Teórica	75 pizzas/hora
Altura da Câmara	515 mm
Dimensões da Porta	650x270 mm
Acessório Incluído	Bastidor inferior
Tipo de Gás	Predisposto para propano/butano, injetores para gás natural incluídos
Conformidade	Regulamentos CE e padrões alimentares europeus
Número de Câmaras	1
Capacidade de Pizzas	6
Diâmetro da Pizza	300 mm
Potência	41,20 kW
Peso	764 kg
Dimensões Interiores (AxLxH)	1000x515 mm
Dimensões (AxLxH)	1650x1705x1970 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de combinar gás e lenha num forno de pizza?

A combinação de gás e lenha oferece o melhor de dois mundos: a conveniência e o controlo de temperatura preciso do gás, aliados ao inconfundível sabor fumado e aroma que só a lenha pode proporcionar, resultando em pizzas de qualidade superior.

Como funciona a base rotativa de pedra refratária?

A base rotativa de pedra refratária garante que todas as pizzas sejam cozidas de forma uniforme em toda a sua superfície, eliminando pontos quentes e assegurando uma crosta perfeita. Basta colocar as pizzas e o forno encarrega-se do resto.

É fácil de limpar e manter este modelo de forno?

Sim, o design em aço inoxidável e os materiais de alta qualidade permitem que a limpeza e manutenção sejam simplificadas, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade de produção deste forno de pizza?

Este forno é capaz de produzir teoricamente até 75 pizzas por hora com um diâmetro de 300 mm, uma capacidade que o torna ideal para estabelecimentos com grande volume de clientes e horários de pico intensos.

Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

Completamente. Este forno foi produzido em conformidade com as diretrizes mais exigentes de higiene e segurança, e cumpre todas as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus, assegurando tranquilidade e fiabilidade no seu negócio.