

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza a Gás com Base de Pedra ø700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPSPOH70	Modelo:	EMPSPOH70
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPSPOH70

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás profissional com base de pedra de diâmetro 700mm. Ideal para cozedura eficiente e uniforme, essencial em qualquer pizzaria.

Descricao Completa

Forno de Pizza a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido em aço inoxidável robusto, assegurando durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais em cozinhas profissionais. Com um controlo de temperatura ajustável até 400°C, e equipado com um termóstato de segurança, proporciona a precisão necessária para confeccionar pizzas perfeitas. Os queimadores de alta qualidade com válvula de segurança e o sistema de ignição piezoelétrico garantem uma operação segura e eficiente, enquanto a ótima distribuição de calor assegura uma cozedura uniforme em cada utilização, um aspeto fundamental para a rentabilidade do seu restaurante e a satisfação dos seus clientes.

A base de pedra refratária de $\varnothing 700$ mm e a altura da câmara de 265 mm criam o ambiente ideal para assar pizzas estaladiças e saborosas. A porta atérmica, com uma pega resistente ao calor, oferece segurança adicional para a sua equipa. É fornecido preparado para gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural, adaptando-se às necessidades da sua instalação. Fabricado de acordo com rigorosos padrões de higiene e segurança, este forno de pizza cumpre todas as regulamentações CE e normas alimentares europeias, garantindo um investimento seguro e rentável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

O forno de pizza profissional é a escolha ideal para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer estabelecimento que deseje oferecer pizzas de elevada qualidade. A sua capacidade de atingir altas temperaturas e a base de pedra refratária são cruciais para conseguir a crosta perfeita e o sabor autêntico. A facilidade de manuseamento e limpeza torna-o prático para utilização diária em ambientes de grande volume, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha. Este aparelho de confeção é também adequado para eventos de catering e cozinhas de hotelaria que requerem um equipamento fiável e de alto desempenho para assar pizzas rapidamente. A sua construção robusta garante a resiliência necessária para um uso contínuo e exigente.

Características Técnicas

Câmaras	1
Potência (kW)	11

Peso (kg)	145
Dimensões Interiores (AxFxH mm)	700x265
Dimensões (AxFxH mm)	850x920x1450
Diâmetro da Base de Pedra (mm)	700
Altura da Câmara (mm)	265
Dimensões da Porta (mm)	360x200
Combustível	Gás (Propano-Butano, injetores para Gás Natural incluídos)
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

1. Este forno de pizza é adequado para restaurantes com alta demanda?

Sim, o seu design com ótimos queimadores a gás e distribuição eficiente do calor garante uma cozedura rápida e uniforme, tornando-o ideal para restaurantes e pizzarias com elevados volumes de produção.

2. Qual o tipo de gás utilizado e é possível alterá-lo?

O forno é fornecido preparado para gás propano-butano, mas inclui um kit de injetores para fácil conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação.

3. É complexo realizar a limpeza e manutenção deste forno industrial?

De forma alguma, o interior em aço inoxidável e a base de pedra refratária foram concebidos para uma limpeza simples, exigindo apenas os cuidados básicos para manter o equipamento sempre em perfeitas condições de higiene.

4. A segurança dos utilizadores foi considerada no design deste equipamento?

Sim, este forno de pizza incorpora um termóstato de segurança para controlo de temperatura, queimadores com válvula de segurança e uma pega de porta atérmica, garantindo a máxima segurança para a sua equipa durante a operação.

5. Posso cozinhar outros tipos de alimentos além de pizzas neste forno?

Embora otimizado para pizzas devido à sua base de pedra e altas temperaturas, este forno também pode ser utilizado para assar outras massas e produtos de padaria ou pastelaria que beneficiem de calor direto e uma base cozida.