

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



Forno de Pizza Industrial a Gás 4+4 Pizzas Ø 30cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP4+4G	Modelo:	EMP4+4G
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	221 kg	Dimensões:	615 x 615 x 150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP4+4G

Descricao Resumida

Forno de pizza industrial a gás, capacidade 4+4 pizzas de Ø30cm, com câmaras duplas, construção em aço, controlo de temperatura e ignição piezoelétrica.

Descricao Completa

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

Concebido para restaurantes, pizzarias ou estabelecimentos de restauração com grande volume de procura, este forno distribui o calor de forma homogénea, assando várias pizzas simultaneamente. Este equipamento, robusto e eficiente, é a base para qualquer pizzaria que ambicione excelência. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, suportando o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. O painel de comandos eletromecânico, convenientemente localizado, facilita a operação e controlo preciso da cozedura. A porta com vidro permite uma monitorização visual constante, crucial para o ponto ideal de cada pizza.

A superfície de cocção, fabricada com material refratário de alta qualidade, garante uma distribuição uniforme do calor, proporcionando crostas estaladiças e ingredientes perfeitamente cozinhados. Graças ao isolamento em lã de rocha de alta densidade, o forno mantém a temperatura interna estável, otimizando o consumo de gás e contribuindo para a eficiência energética do seu negócio. Os queimadores de gás de alto desempenho, com válvula de segurança, asseguram um aquecimento rápido e controlável. Além disso, o sistema de ignição piezoelétrico oferece uma partida segura e prática, eliminando a necessidade de fósforos ou isqueiros.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias com alta produção diária, restaurantes italianos, take-aways especializados em pizza e espaços de restauração que desejem expandir a sua oferta com pizzas de qualidade superior. A sua capacidade para cozer até 8 pizzas de 30 cm em simultâneo torna-o indispensável para serviços de entrega rápida e para picos de trabalho em horas de maior afluência. Este forno é também uma excelente adição a hotéis e resorts que oferecem buffets ou serviço de quartos com opções de pizza. A versatilidade do gás como fonte de energia, com a possibilidade de conversão para gás natural, confere ao equipamento uma adaptabilidade à logística de qualquer cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável e chapa de aço barnizada

Característica	Detalhe
Controlo de Temperatura	Ajustável manualmente até 400°C com termostato de segurança
Queimadores	Gás de alta qualidade com válvula de segurança
Sistema de Ignição	Piezoelétrico
Painel de Comandos	Eletromecânico externo no lateral direito
Porta	Com cristal para visualização e abertura abatível
Superfície de Cocção	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Tipo de Gás	Predisposto para propano-butano, com injetores para gás natural
Certificações	Regulamentos CE e padrões alimentares europeus
Câmaras	2
Número de Pizzas (capacidade)	4+4
Diâmetro da Pizza	300 mm
Potência	32.2 kW
Peso	221 kg
Dimensões Interiores (AxFxH)	2x (615x615x150 mm)
Dimensões Exteriores (AxFxH)	1100x950x990 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue preparar?

Este forno foi concebido com duas câmaras independentes, permitindo preparar até 4+4 pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente. A sua eficiência garante um fluxo de trabalho contínuo mesmo nas horas de ponta, otimizando o seu tempo de serviço.

2. Qual o tipo de gás compatível com este equipamento?

O forno é fornecido predisposto para funcionar com gás propano-butano, sendo também acompanhado por injetores para uma fácil conversão para gás natural, adaptando-se às

necessidades específicas da sua cozinha profissional.

3. É fácil controlar a temperatura de cozedura?

Sim, o controlo de temperatura é totalmente manual e ajustável até 400°C através de um termostato de segurança intuitivo. Permite-lhe adaptar a intensidade do calor conforme o tipo de pizza e o resultado desejado, garantindo uma cozedura perfeita.

4. Este forno é adequado para uso intensivo em ambientes comerciais?

Absolutamente. A sua construção em aço inoxidável e a chapa de aço barnizada, juntamente com a superfície de cocção em material refratário de alta qualidade e o isolamento em lã de rocha de alta densidade, asseguram durabilidade e desempenho superiores em uso comercial contínuo.

5. Como posso visualizar o progresso da cozedura sem abrir a porta?

O forno possui uma porta equipada com um robusto cristal de visualização, que lhe permite acompanhar o processo de cozedura das suas pizzas sem necessidade de abrir a porta, preservando o calor interno e otimizando o tempo de preparação.