

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza a Gás com Base de Pedra 950x1250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHPLFPLSD2	Modelo:	PLFPLSD2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	299 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	PLFPLSD2

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás profissional com base de pedra 950x1250 mm. Ideal para restaurantes e cozinhas com elevada produção de pizzas estaladiças.

Descricao Completa

Forno de pizza a gás — Forno Gás — Principais Vantagens

Este equipamento para pizzas é a solução perfeita para estabelecimentos de restauração que procuram eficiência e um desempenho superior na confeção de pizzas. Concebido em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e resistência, adaptando-se perfeitamente às exigências de uma cozinha profissional. A base de pedra refratária assegura uma cozedura uniforme, resultando em pizzas com uma massa estaladiça e ingredientes perfeitamente cozinhados, tal como nos fornos tradicionais a lenha.

Com queimadores a gás de alta qualidade e controlo de temperatura individual, este forno permite gerir as diferentes zonas de cozedura, otimizando o processo e assegurando resultados consistentes. A fácil manutenção e limpeza contribuem para uma operação higiénica e eficiente, essencial no seu espaço culinário. A sua resistência ao calor e a manípulo da porta atérmico garantem a segurança do pessoal, ao mesmo tempo que o sistema de ignição piezoelétrico facilita o seu uso diário.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e qualquer espaço de restauração rápida que deseje oferecer pizzas de alta qualidade. A sua capacidade de operar com gás propano/butano ou gás natural, mediante a troca de injetores fornecidos, confere-lhe grande versatilidade operacional. A robustez da sua construção em aço inoxidável e a base de pedra tornam-no adequado para um uso intensivo, garantindo uma produção contínua e eficiente, mesmo em picos de trabalho.

Adicionalmente, cumpre com as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus, assegurando um funcionamento seguro e em conformidade com as normas exigidas no setor da hotelaria e restauração. Este aparelho é uma mais-valia para a sua cozinha, pela sua capacidade de proporcionar uma experiência gastronómica autêntica e inesquecível aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Câmaras	1
Potência	34,00 kW
Peso	299 kg
Dimensões Interiores (LxPxA)	950x1250 mm
Dimensões (LxPxA)	1265x1730x800 mm
Material	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Ajustável manualmente até 400°C com termostato de segurança
Queimadores	Gás de alta qualidade com válvula de segurança reguláveis independentemente
Base da Câmara	Pedra refratária retangular
Sistema de Ignição	Piezoelétrico
Tipos de Gás	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Porta	Manípulo atérmico, dimensões 642x263 mm
Altura da Câmara	381 mm
Certificações	Regulamentações CE e padrões alimentares europeus

Perguntas Frequentes

Para que tipos de gás este forno está preparado?

Este forno é fornecido predisposto para funcionar com gás propano-butano, mas inclui injetores que permitem a sua conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação.

Qual a capacidade máxima de temperatura que o forno alcança?

O forno permite um controlo de temperatura ajustável manualmente até 400°C, ideal para a confeção de pizzas com a desejada crocância e rapidez.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e a sua estrutura foram pensados para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Este equipamento cumpre as normas de segurança europeias?

Sim, o forno está em conformidade com as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus,

assegurando um funcionamento seguro e dentro das normas.

É possível cozinhar outros alimentos para além de pizzas?

Embora otimizado para pizzas, a temperatura e a base de pedra refratária permitem a cozedura de outros produtos que beneficiem de calor direto e uniforme, como pão ou focaccias. Contudo, é um forno de pizza, o seu uso principal deve ser esse.