

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza a Gás com Base de Pedra 750x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHPLFPLSD4	Modelo:	PLFPLSD4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	194 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	PLFPLSD4

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás industrial em aço inoxidável com base de pedra refratária e controlo de temperatura até 400°C. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Concebido para a exigente restauração profissional e hotelaria, este forno de pizza a gás oferece um desempenho excecional e durabilidade. Com um design moderno e elegante em aço inoxidável, integra-se perfeitamente em qualquer cozinha industrial, garantindo eficiência e facilidade de operação. A inclusão de uma base de pedra refratária retangular assegura uma confeção uniforme e crocante, elevando a qualidade das suas criações culinárias.

Forno de pizza a gás — Forno Gás Industrial — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** Ajuste manual até 400°C com termostato de segurança, permitindo total controlo sobre o processo de cozedura.
- **Queimadores de Alta Qualidade:** Queimadores de gás independentes e reguláveis com válvula de segurança, assegurando uma distribuição de calor ótima e eficiente.
- **Fácil Manuseamento e Limpeza:** O design inteligente e a robustez dos materiais tornam este equipamento simples de operar e higienizar, essencial para ambientes de trabalho intensos.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável com materiais resistentes ao calor e uma pega de porta atérmica para maior segurança e longevidade.
- **Conformidade e Segurança:** Cumpre rigorosamente as regulações CE e os padrões alimentares europeus, garantindo um equipamento seguro e fiável.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pizzarias a hotéis e serviços de catering que procuram otimizar a sua produção de pizzas e outros pratos que beneficiem de cozedura em pedra. Garante resultados consistentes, mesmo em períodos de pico, e a sua versatilidade para uso com gás propano-butano ou gás natural (com injetores fornecidos) adapta-se a diversas necessidades de instalação. É a escolha perfeita para quem procura um forno robusto e eficaz para a confeção diária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	PLFPLSD4 Linha Estambul

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Temperatura Máxima	400°C
Queimadores	Gás de alta qualidade, reguláveis individualmente
Sistema de ignição	Piezoelétrico
Base da câmara	Pedra refratária retangular
Dimensões da porta	642x263 mm
Câmaras	1
Potência	30,40 kW
Peso	194 kg
Dimensões interiores (LxPxA)	750x800 mm
Dimensões exteriores (LxPxA)	1062x1237x800 mm
Tipo de gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Conformidade	Regulações CE e padrões alimentares europeus

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este forno?

O forno é fornecido predisposto para funcionar com gás propano-butano. Contudo, inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertido para operar com gás natural, garantindo flexibilidade na sua utilização.

É difícil limpar o forno devido à base de pedra?

Não, o forno foi concebido para ser fácil de manusear e limpar. A base de pedra refratária, embora propicie uma cozedura excelente, é feita de um material que suporta a limpeza e garante a higiene necessária em ambientes profissionais.

Os queimadores podem ser controlados individualmente?

Sim, os queimadores de gás são de alta qualidade e podem ser regulados de forma independente. Esta funcionalidade permite um controlo apurado da temperatura e uma distribuição ótima do calor dentro da câmara de cozedura.

Este forno cumpre as normas de segurança alimentar?

Absolutamente. Este equipamento cumpre rigorosamente todas as regulações CE e os padrões alimentares europeus. A sua conceção assegura a higiene e a segurança exigidas em qualquer estabelecimento HORECA.

É possível atingir temperaturas elevadas para cozinhar pizzas rapidamente?

Sim, é possível controlar a temperatura manualmente até aos 400°C. Esta capacidade de alta temperatura, aliada à base de pedra refratária, é perfeita para cozer pizzas de forma rápida e com uma crosta impecável, tal como nos fornos tradicionais.