

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno de Pizza a Gás com Base de Pedra 600mm EMPHSO60

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|-----------|
| SKU: | CHEMPSPOH60 | Modelo: | EMPSPOH60 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | EMPSPOH60 |

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás Linha Estambul com base de pedra de 600mm, ideal para restauração. Atinge 400°C p/ pizzas perfeitas. Fácil utilização e limpeza.

Descricao Completa

Forno de Pizza EMPSP0H60 — Principais Vantagens

Obtenha pizzas perfeitamente cozinhadas com este equipamento de design moderno, concebido para um desempenho excepcional em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração. A base de pedra refratária de 600 mm de diâmetro assegura uma distribuição ótima do calor, resultando numa cozedura homogénea e estaladiça para cada pizza. Com um controlo de temperatura preciso até 400°C e queimadores de alta qualidade com válvula de segurança, este equipamento proporciona a versatilidade necessária para uma ementa variada.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que procure um equipamento fiável e eficiente para a confeção de pizzas. A sua capacidade de atingir altas temperaturas e a base de pedra tornam-no perfeito para pizzas de massa fina ou grossa, garantindo sempre resultados de qualidade superior que agradam aos seus clientes. A facilidade de manuseamento e a segurança incorporada fazem deste artigo uma escolha excelente para otimizar os fluxos de trabalho na sua cozinha comercial.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Câmaras | 1 |
| Potência (kW) | 11 |
| Peso (kg) | 114 |
| Dimensões Interiores (AxH) (mm) | 600x265 |
| Dimensões (AxFxH) (mm) | 755x815x1465 |
| Diâmetro Base de Pedra | 600 mm |
| Altura da Câmara | 265 mm |

| | |
|--------------------------------|--|
| Dimensões da Porta | 360x200 mm |
| Controlo de Temperatura | Ajustável até 400°C |
| Sistema de Ignição | Piezoelétrico |
| Tipo de Gás | Propano/Butano (inj. p/ Gás Natural incluídos) |

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás este equipamento utiliza?

Foi concebido para funcionar inicialmente com gás propano/butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética para a sua cozinha.

Qual a temperatura máxima que o equipamento consegue atingir?

É possível ajustar a temperatura até um máximo de 400°C, o que permite uma cozedura rápida e eficiente para diferentes estilos de pizza e outros pratos que requeiram calor intenso.

Como se garante uma cozedura uniforme?

A base de pedra refratária de 600 mm de diâmetro e o sistema de distribuição ótima do calor asseguram que cada pizza seja cozinhada de forma consistente, com uma base estaladiça e ingredientes no ponto certo.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e o design intuitivo tornam-no simples de manusear e de limpar, fundamental para manter os padrões de higiene exigidos em ambientes comerciais.

Quais os benefícios da sua porta com pega atérmica?

A pega atérmica da porta garante a segurança do operador, evitando queimaduras acidentais ao manusear o forno, mesmo a altas temperaturas, melhorando a ergonomia e a segurança no local de trabalho.