

# 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



Hotelequip.pt

## Forno de Pizza a Gás 4 Pizzas de 30 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMP4G	<b>Modelo:</b>	EMP4G
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	109 kg	<b>Dimensões:</b>	615 x 615 x 150 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMP4G

### Descricao Resumida

Forno industrial a gás com capacidade para 4 pizzas de Ø30cm. Equipamento robusto em aço inox, ideal para cozinhas profissionais.

### Forno de Pizza a Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e cozinhas profissionais, este equipamento permite confeccionar pizzas deliciosas com eficiência e controlo preciso. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e chapa de aço esmaltada garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes de uso intensivo. Assegure um desempenho excepcional e resultados consistentes, satisfazendo os paladares mais exigentes dos seus clientes.

Este forno a gás oferece uma superfície de confeção em material refractário de alta qualidade, essencial para uma cozedura uniforme e estaladiça da massa. O isolamento em lã de rocha de alta densidade otimiza a eficiência energética, mantendo o calor no interior e reduzindo os custos operacionais. Desfrute da simplicidade de controlo com o termostato ajustável até 400°C e o painel eletromecânico, que facilitam a gestão de cada confeção.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para pizzarias que procuram uma solução de cozedura fiável e de alto rendimento. A sua capacidade para quatro tartes de 30 cm de diâmetro simultaneamente aumenta a produtividade, permitindo servir mais clientes em menos tempo. É igualmente adequado para restaurantes com uma oferta variada, onde a qualidade da pizza é um diferencial importante.

Além disso, o forno é versátil o suficiente para pastelarias e estabelecimentos de restauração rápida que desejam expandir o seu menu com opções frescas e autênticas. A porta com vidro oferece visibilidade constante do processo de confeção, permitindo ajustes rápidos e garantindo que cada pizza saia perfeita. O seu design prático e seguro está em conformidade com as normas CE e alimentares europeias, assegurando a tranquilidade da sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável e chapa de aço esmaltada
Controlo de temperatura	Ajustável manualmente até 400°C com termostato de segurança
Queimadores	De gás de alta qualidade com válvula de segurança
Ignição	Sistema de ignição piezoelétrico
Painel de comandos	Eletromecânico externo no lateral direito
Porta	Com cristal para visualização e abertura rebatível

Característica	Detalhe
Superfície de cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Tipo de gás	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural fornecidos
Câmaras	1
Número de pizzas	4
Diâmetro máximo da pizza	300 mm
Potência	16,1 kW
Peso	109 kg
Dimensões interiores (AxFxH)	615x615x150 mm
Dimensões exteriores (AxFxH)	1100x950x550 mm

## Perguntas Frequentes

### 1. Este forno de pizza pode ser convertido para gás natural?

Sim, o forno é fornecido com injetores que permitem a sua conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de uso em diferentes configurações de cozinha industrial.

### 2. Qual é a capacidade máxima de pizzas que o forno pode cozinhar?

O forno foi desenhado para cozer até 4 pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro máximo de 30 centímetros, ideal para estabelecimentos com alta demanda.

### 3. É fácil monitorizar as pizzas durante a confeção neste forno?

Sim, a porta com painel de vidro transparente permite uma fácil visualização interna, ajudando a monitorizar o progresso da cozedura sem a necessidade de abrir a porta e perder calor.

### 4. Qual tipo de isolamento é utilizado para manter a temperatura estável?

O forno incorpora isolamento de lã de rocha de alta densidade, o que contribui para uma manutenção eficaz da temperatura e uma maior eficiência energética durante o funcionamento contínuo.

### 5. A limpeza e manutenção deste equipamento são complicadas?

Não, a construção em aço inoxidável e chapa de aço esmaltada facilita significativamente os processos de limpeza diária, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento com mínima

manutenção.