

# 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 Elétrico para 18 Pizzas de 30 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMP9+9	<b>Modelo:</b>	EMP9+9
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	208 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMP9+9

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico para uso profissional. Capacidade de 18 pizzas de 30 cm, construção robusta em inox, duas câmaras e controlo de temperatura até 400°C.

## Descricao Completa

### Forno de Pizza Profissional — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e pizzarias, este equipamento assegura uma confeção eficiente e consistente, permitindo cozer até 18 pizzas de 30 cm simultaneamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada garante durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de cozinha intensivos. A visibilidade interior através da porta com vidro e a iluminação integrada otimizam o processo de monitorização, sendo ideal para negócios de hotelaria.

Este sistema de confeção apresenta um controlo eletromecânico preciso, permitindo uma regulação de temperatura até 400°C. Com duas câmaras independentes, oferece flexibilidade para gerir diferentes pedidos ou tipos de pizza em simultâneo. A superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade distribui o calor de forma uniforme, contribuindo para uma base estaladiça e um topo perfeitamente gratinado.

### Aplicações Profissionais

Este forno elétrico de alta capacidade é a solução ideal para pizzarias com volume elevado, restaurantes que desejam expandir o seu menu de pizzas, ou mesmo estabelecimentos de catering e eventos que requerem rapidez e qualidade na confeção. A sua performance garante uma experiência culinária superior e otimizada para o setor HORECA.

A conformidade com as regulações CE e os padrões alimentares europeus assegura que este forno industrial é uma escolha segura e fiável para qualquer cozinha profissional, facilitando a gestão e operação diária. O seu design pensado para a eficiência energética e a manutenção simplificada fazem dele um investimento inteligente para a sua empresa.

### Características Técnicas

<b>Construção</b>	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
<b>Painel de Comandos</b>	Eletromecânico integrado no lateral direito
<b>Porta</b>	Com cristal para visualização e abertura rebatível
<b>Superfície de Cozedura</b>	Material refratário de alta qualidade

<b>Isolamento</b>	Lã de rocha de alta densidade
<b>Resistências</b>	Açadas
<b>Regulação de Temperatura</b>	Até 400°C
<b>Equipado com</b>	Termómetro e luz interior
<b>Câmaras</b>	2
<b>Capacidade de Pizzas</b>	9+9 (18 pizzas)
<b>Diâmetro da Pizza</b>	300 mm
<b>Potência</b>	30,0 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso</b>	208 kg
<b>Dimensões Interiores (AxLxP)</b>	2x (920x920x174) mm
<b>Dimensões Exteriores (AxLxP)</b>	1190x1100x760 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima deste forno industrial?**

Este forno foi concebido para cozer até 18 pizzas de 30 cm de diâmetro, distribuídas por duas câmaras independentes de 9 pizzas cada uma, otimizando a sua produção em momentos de maior fluxo.

### **É fácil monitorizar o processo de cozedura?**

Sim, o forno está equipado com uma porta de vidro que permite a visualização interior, complementada por luz interna, para que possa verificar o estado das pizzas sem abrir a porta, mantendo a temperatura constante.

### **Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?**

Absolutamente. Este aparelho é produzido de acordo com as diretrizes mais rigorosas de higiene e segurança, e está em conformidade com as regulações CE e os padrões alimentares europeus.

### **Que tipo de manutenção requer a superfície de cozedura?**

A superfície refratária de alta qualidade é resistente e fácil de limpar. Recomenda-se a remoção regular de resíduos após cada utilização para garantir a sua longevidade e um desempenho ótimo.

### **É possível regular a temperatura para diferentes tipos de pizzas?**

Sim, o painel de comandos eletromecânico permite uma regulação precisa da temperatura até 400°C, ideal para se adaptar a diversas receitas e espessuras de massa, garantindo sempre a cozedura perfeita.