

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



Hotelequip.pt

Forno Industrial a Gás para Pizza, 9+9 pizzas Ø 30cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | CHEMP9+9G | Modelo: | EMP9+9G |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 345 kg | | |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | EMP9+9G |

Descricao Resumida

Forno industrial a gás de alta capacidade para pizzas, com duas câmaras e controlo de temperatura até 400°C para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Forno pizza gás — Forno a Gás para Pizza Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para dar resposta às elevadas exigências de qualquer pizzaria, restaurante ou estabelecimento de restauração rápida. Este aparelho de cozedura assegura uma performance excepcional na confeção de pizzas de alta qualidade, ideal para ambientes de produção intensiva. A sua construção duradoura garante fiabilidade e longevidade no uso diário, tornando-o um investimento inteligente para o seu negócio.

Com um controlo de temperatura manual preciso até 400°C, esta unidade de cozedura permite ajustar as condições de aquecimento para diferentes tipos de massas e recheios, garantindo uma cozedura uniforme e perfeita. A porta com vidro oferece a visualização do processo sem a necessidade de abertura constante, contribuindo para a manutenção da temperatura interna. Adicionalmente, possui queimadores de gás de alta qualidade com válvula de segurança e ignição piezoelétrica, assegurando um funcionamento seguro e potente.

Aplicações Profissionais

Adequado para pizzarias com volume de produção elevado, este forno de duas câmaras permite cozer um grande número de pizzas simultaneamente, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente. É igualmente uma solução ideal para restaurantes italianos, cadeias de fast food e hotéis que procuram oferecer pizzas frescas e crocantes. A sua capacidade de operar com gás propano/butano, com possibilidade de conversão para gás natural, confere-lhe uma versatilidade energética adaptada a diversas instalações profissionais.

Além da confeção de pizzas, este equipamento de aquecimento pode ser utilizado para cozer outros produtos de padaria e pastelaria que exijam altas temperaturas e uma base crocante, como focaccias ou pães especiais. A sua construção em aço inoxidável e chapa de aço envernizada facilita a limpeza e manutenção, um aspeto crucial em qualquer cozinha industrial. A conformidade com as regulamentações CE e padrões alimentares europeus assegura a higiene e segurança operacional.

Características Técnicas

| | |
|---------|---|
| Câmaras | 2 |
|---------|---|

| | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Capacidade de Pizzas | 9 + 9 |
| Diâmetro da Pizza | 300 mm |
| Potência | 48,0 kW |
| Peso | 345 kg |
| Dimensões Interiores (AxLxP) | 2x (915 x 915 x 150) mm |
| Dimensões Exteriores (AxLxP) | 1400 x 1250 x 990 mm |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas deste forno?

Este forno industrial permite cozer até 18 pizzas simultaneamente, distribuídas por duas câmaras, cada uma com capacidade para 9 pizzas de 30 cm de diâmetro.

É possível converter o tipo de gás utilizado?

Sim, o forno é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui injetores para fácil conversão para gás natural, adaptando-se às suas necessidades.

Que tipo de controlo de temperatura possui o forno?

O controlo de temperatura é ajustável manualmente até 400°C, com um termostato de segurança integrado para garantir a máxima proteção durante a operação.

A superfície de cozedura é resistente?

Sim, a superfície de cozedura é feita de material refratário de alta qualidade, concebido para suportar altas temperaturas e proporcionar uma base crocante e uniforme às pizzas.

Quais as vantagens da porta com vidro?

A porta com vidro permite monitorizar o processo de cozedura sem a necessidade de abrir o forno, evitando perdas de calor e garantindo uma confeção mais eficiente e consistente.