

# 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 Pizza a Gás 9 Pizzas Ø300mm EMP9G

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMP9G	<b>Modelo:</b>	EMP9G
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	175 kg	<b>Dimensões:</b>	915 x 915 x 150 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMP9G

### Descricao Resumida

Forno industrial a gás para pizzas, capacidade para 9 pizzas de Ø300mm. Robusto, eficiente e de fácil utilização. Ideal para pizzarias e restaurantes.

### forno de pizza a gás — Forno a Gás para Pizza — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e espaços de restauração rápida, este equipamento de confeitaria destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura em aço inoxidável e chapa de aço envernizada garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os queimadores a gás de alta qualidade, equipados com válvula de segurança, asseguram um desempenho fiável. Com um controlo de temperatura manual ajustável até 400°C e um sistema de ignição piezoelétrico, cozinhar pizzas com o ponto certo nunca foi tão simples. O painel de comandos eletromecânico, convenientemente localizado na lateral direita, oferece uma operação intuitiva. A porta, munida de um cristal de visualização e abertura rebatível, permite acompanhar o processo de confeitaria sem perda de calor, e a superfície de cocção em material refratário de alta qualidade assegura uma distribuição uniforme do calor para resultados excecionais.

### Aplicações Profissionais

Este forno industrial é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento com elevada capacidade de produção. Pizzerias movimentadas, restaurantes com serviço de entregas e hotelaria que procurem otimizar a sua oferta de menus italianos beneficiarão largamente da sua performance. A capacidade para nove pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente torna-o perfeito para picos de trabalho, garantindo rapidez e consistência na entrega dos pedidos. Além disso, a sua configuração para gás propano-butano, com injetores para gás natural incluídos, confere flexibilidade de instalação em diversas cozinhas profissionais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
Controlo de Temperatura	Manual ajustável até 400°C com termostato de segurança
Queimadores	Gás de alta qualidade com válvula de segurança
Sistema de Ignição	Piezoelétrico
Painel de Comandos	Eletromecânico externo, lateral direita
Porta	Com cristal de visualização e abertura rebatível
Superfície de Cocção	Material refratário de alta qualidade

Característica	Detalhe
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Certificações	Normas CE e padrões alimentares europeus
Câmaras	1
Número de pizzas	9
Diâmetro pizza	300 mm
Potência	22,0 kW
Peso	175 kg
Dimensões Interior (AxFxH)	915x915x150 mm
Dimensões (AxFxH)	1400x1250x550 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de uma solução eficiente para a confeção de um grande volume de pizzas.

### 2. Qual é a capacidade máxima de pizzas?

O equipamento permite cozinhar até 9 pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente, otimizando o tempo de preparação.

### 3. É possível utilizar este forno com diferentes tipos de gás?

Sim, o forno vem predisposto para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, oferecendo versatilidade na instalação.

### 4. Como é feito o controlo da temperatura e quais as vantagens do sistema de ignição?

O controlo de temperatura é manual e ajustável até 400°C, com um termostato de segurança para precisão. O sistema de ignição piezoelétrico garante um arranque rápido e seguro do aparelho.

### 5. A limpeza e manutenção são facilitadas neste forno?

Sim, a construção em aço inoxidável e chapa de aço envernizada, juntamente com a superfície de cocção em material refratário, facilita a limpeza e manutenção, assegurando a conformidade com as normas de higiene.