

# 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: 21/05/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno de Pizza Elétrico 4 Pizzas Ø300mm EMP5

### Informacoes do Produto

|               |        |                   |                    |
|---------------|--------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHEMP5 | <b>Modelo:</b>    | EMP5               |
| <b>Marca:</b> | CLIMA  | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 70 kg  | <b>Dimensões:</b> | 620 x 620 x 174 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |       |
|---------------|-------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA |
| <b>Modelo</b> | EMP5  |

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com capacidade para 4 pizzas de Ø30cm, garantindo cozedura perfeita e eficiente para qualquer estabelecimento de restauração.

### Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias ou qualquer negócio de restauração que procure eficiência e resultados culinários de excelência, este forno de pizza elétrico destaca-se pela sua capacidade e construção robusta. Integrado com materiais de alta qualidade como o aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção. A sua superfície de confeitura em material refratário assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para pizzas perfeitamente cozinhadas com uma base estaladiça e um recheio suculento.

Equipado com um painel de comandos eletromecânico, este equipamento permite um controlo preciso da temperatura até 400°C, essencial para diferentes tipos de massas e recheios. A porta com cristal de visualização, que oferece uma abertura de aba, permite observar o processo sem perda de calor, enquanto a luz interior e o termómetro integrado contribuem para uma experiência de utilização otimizada. O isolamento de lã de rocha de alta densidade garante a máxima segurança e eficiência energética, tornando-o uma escolha acertada para qualquer cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Este forno elétrico é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos profissionais, desde restaurantes italianos e pizzarias especializadas a hotéis e cozinhas de catering que desejam oferecer pizzas de qualidade superior. A sua capacidade para preparar quatro pizzas de 30 cm de diâmetro em simultâneo otimiza o tempo de serviço e aumenta a produção, ideal para períodos de maior afluência. Com um design que combina funcionalidade com as mais altas exigências de higiene e segurança, este aparelho satisfaz as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus, garantindo a sua adequação em qualquer ambiente alimentar profissional.

É também uma excelente adição em snack-bares e cafetarias que pretendam expandir a sua ementa com pratos de forno, oferecendo uma alternativa rápida e saborosa aos seus clientes. A sua instalação trifásica garante a potência necessária para um desempenho contínuo e fiável, fundamental para o ritmo de trabalho exigente do setor da hotelaria e restauração. A facilidade de limpeza e a construção duradoura minimizam a necessidade de manutenção, libertando a sua equipa para se focar no que realmente importa: a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Construção</b>         | Aço inoxidável e chapa de aço envernizada    |
| <b>Painel de Comandos</b> | Eletromecânico (lateral direito)             |
| <b>Porta</b>              | Com cristal de visualização, abertura de aba |

|                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Superfície de Confeção</b>       | Material refratário de alta qualidade |
| <b>Isolamento</b>                   | Lã de rocha de alta densidade         |
| <b>Resistências</b>                 | Acorazadas                            |
| <b>Temperatura Máxima</b>           | 400°C                                 |
| <b>Equipado com</b>                 | Termómetro e luz interior             |
| <b>Câmaras</b>                      | 1                                     |
| <b>Número de Pizzas</b>             | 4                                     |
| <b>Diâmetro da Pizza</b>            | 300 mm                                |
| <b>Potência</b>                     | 5,7 kW                                |
| <b>Tensão</b>                       | 400 V                                 |
| <b>Peso</b>                         | 70 kg                                 |
| <b>Dimensões Interiores (AxLxP)</b> | 620x620x174 mm                        |
| <b>Dimensões Exteriores (AxLxP)</b> | 890x810x435 mm                        |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozinhar em simultâneo?**

Este forno foi desenhado para maximizar a sua produção, permitindo cozinhar até 4 pizzas com um diâmetro de 30 cm ao mesmo tempo, ideal para atender picos de procura.

### **É possível controlar a temperatura de forma precisa para diferentes tipos de confeção?**

Sim, o painel de comandos eletromecânico oferece uma regulação de temperatura até 400°C, dando-lhe a flexibilidade necessária para confeccionar uma vasta gama de produtos.

### **Quais são os benefícios da superfície de confeção em material refratário?**

A superfície refratária garante uma cozedura homogênea e eficiente, absorvendo e libertando o calor de forma gradual, o que resulta em bases de pizza estaladiças e uniformemente cozinhadas.

### **Este forno cumpre os requisitos de segurança e higiene para uso profissional?**

Absolutamente. O equipamento é produzido segundo as mais rigorosas pautas de higiene e segurança, em conformidade com as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus.

### **A porta de vidro tem algum impacto na eficiência térmica do equipamento?**

A porta está equipada com cristal de visualização de alta qualidade e um isolamento eficaz, minimizando a perda de calor e permitindo monitorizar a cozedura sem comprometer a temperatura interna do forno.