

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico 4x 25cm EMP4

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP4	Modelo:	EMP4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	525 x 525 x 145 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP4

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico compacto com capacidade para 4 pizzas de 25cm. Construção em aço inox, superfície refratária e até 400°C.

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este forno para pizzeria permite confeccionar até quatro pizzas de 25 cm de diâmetro em simultâneo, otimizando o seu serviço e capacidade de produção. Graças ao seu controlo de temperatura até 400°C e à superfície de confeção em material refratário, garante uma cozedura uniforme e estaladiça, essencial para a qualidade da ementa do seu negócio. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa de aço envernizada assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o um investimento eficiente para qualquer cozinha profissional.

A porta com cristal permite monitorizar o processo de cozedura sem perdas de calor, e a abertura rebatível facilita o manuseamento das pizzas. O isolamento em lã de rocha de alta densidade garante uma excelente eficiência energética, mantendo o equipamento seguro ao toque. Equipado com termómetro e luz interior, o controlo da confeção é preciso e intuitivo. Este equipamento foi concebido segundo as mais exigentes diretrizes de higiene e segurança, cumprindo as regulações CE e os padrões alimentares europeus.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria hoteleira e restauração. É a solução perfeita para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer cozinha profissional que procure um forno de pizza fiável e de alto desempenho para satisfazer a procura dos seus clientes com pizzas de qualidade superior. A sua dimensão compacta e capacidade de produção tornam-no versátil para espaços com diferentes layouts e volumes de serviço.

Desde grandes restaurantes a pequenas pastelarias, este forno elétrico otimiza a confeção de pizzas para take-away, serviço de mesa ou produção constante durante horários de pico. A sua facilidade de uso e manutenção, aliada à conformidade com as normas europeias, proporciona tranquilidade e eficiência à sua equipa. O retorno do investimento é rápido devido à sua durabilidade e capacidade de produção de pizzas de alta qualidade. A sua operação contínua permite que a sua cozinha maximize o volume de encomendas e minimize os tempos de espera.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
Controlo	Eletromecânico integrado no lateral direito
Porta	Com cristal para visualização e abertura rebatível

Característica	Detalhe
Superfície de Confeção	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Resistências	Acorazadas
Regulação de Temperatura	Até 400°C
Equipamentos	Termómetro e luz interior
Conformidade	Regulações CE e padrões alimentares europeus
Câmaras	1
Número de Pizzas	4
Diâmetro Máximo da Pizza	250 mm
Potência	5,4 kW
Tensão	400 V
Peso	56 kg
Dimensões Interiores (AxLxP)	525x525x145 mm
Dimensões Exteriores (AxLxP)	825x710x390 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas deste forno?

Este forno elétrico de pizza foi concebido para confeccionar até 4 pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro máximo de 25 cm, ideal para otimizar a sua produção.

É fácil monitorizar o processo de cozedura das pizzas?

Sim, a porta do forno possui um cristal que permite a visualização interna, e a inclusão de luz interior assegura que pode observar o progresso sem interrupções.

Este equipamento é seguro e de fácil limpeza?

Com certeza. Construído em aço inoxidável e chapa de aço envernizada, é altamente resistente e fácil de limpar, além de cumprir rigorosas normas europeias de higiene e segurança.

Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de pizza?

Sim, o controlo eletromecânico permite ajustar a temperatura até 400°C, oferecendo flexibilidade para cozinhar uma variedade de pizzas com diferentes exigências de calor.

Este forno é adequado para uso em cozinhas profissionais de alta demanda?

Absolutamente. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes profissionais, garante rapidez e qualidade constante, sendo perfeito para estabelecimentos com grande volume de pedidos.