

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



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico para 9 Pizzas de 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP9	Modelo:	EMP9
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	99 kg	Dimensões:	920 x 920 x 174 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP9

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico para cozinhas profissionais, capacidade para 9 pizzas de 30 cm. Controlo preciso de temperatura e alta durabilidade para otimizar a sua produção.

forno de pizza elétrico — Forno de Pizza Industrial — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e cozinhas profissionais, este forno elétrico de alta performance permite confeccionar até 9 pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente. A sua robustez e eficiência energética garantem refeições perfeitamente cozinhadas, com uma cozedura uniforme graças ao isolamento de lã de rocha de alta densidade. O painel de comandos eletromecânico facilita a operação e controlo preciso da temperatura, elevando a sua capacidade produtiva.

Aplicações Profissionais

Este equipamento gastronómico é ideal para estabelecimentos que necessitam de um volume elevado de produção de pizzas, como restaurantes, pizzarias, snack-bares e serviços de catering. A sua câmara única e superfície de cocção em material refratário são perfeitas para obter a crocância e o sabor autêntico que os seus clientes merecem. O controlo de temperatura até 400°C permite adaptar a confeção a uma vasta gama de receitas, desde pizzas finas a pizzas de massa grossa. Este forno de pizza profissional é uma adição valiosa para qualquer negócio que vise otimizar a sua produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Conceção	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
Painel de Comandos	Eletromecânico integrado no lateral direito
Porta	Com cristal de visualização e abertura rebatível
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Resistências	Acorazadas
Regulação de Temperatura	Até 400°C
Equipamento	Termómetro e luz interior
Conformidade	Regulamentos CE e padrões alimentares europeus
Câmaras	1

Característica	Detalhe
Capacidade de Pizzas	9
Diâmetro da Pizza	300 mm
Potência	15,0 kW
Tensão	400 V
Peso	99 kg
Dimensões Interiores (AxLxP)	920x920x174 mm
Dimensões Exteriores (AxLxP)	1190x1100x435 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozer?

Este forno elétrico foi concebido para cozer até um máximo de 9 pizzas com 30 cm de diâmetro, ideal para estabelecimentos com grande procura.

É fácil controlar a temperatura de cozedura?

Sim, o painel de comandos eletromecânico permite uma regulação precisa da temperatura, que pode ir até aos 400°C.

O forno possui alguma forma de monitorizar o estado das pizzas sem abrir a porta?

Sim, a porta inclui um vidro de visualização e o interior possui luz, permitindo acompanhar o progresso da cozedura sem perdas de calor.

Este equipamento é adequado para uso profissional contínuo?

Absolutamente, o forno é construído em aço inoxidável e materiais de alta qualidade, concebido para suportar as exigências de uma cozinha industrial.

Quais são os requisitos de ligação elétrica para este forno?

Este forno funciona com uma tensão de 400 V e tem uma potência de 15,0 kW, sendo necessária uma instalação elétrica adequada para uso industrial.