

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Pizza Elétrico 4+4 pizzas 30cm - 11,4kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP5+5	Modelo:	EMP5+5
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP5+5

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com capacidade para 8 pizzas de 30 cm (4+4), ideal para cozinhas de alta demanda. Potência de 11,4 kW.

Descricao Completa

Forno de Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para atender às exigências de pizzarias e estabelecimentos de restauração, este forno de pizza elétrico combina durabilidade e eficiência para garantir resultados impecáveis. A construção robusta em aço inoxidável e chapa de aço envernizada assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. O painel de comandos eletromecânico, integrado lateralmente, simplifica a operação, permitindo um controle preciso da cozedura. Este equipamento é ideal para quem procura um forno com a capacidade de preparar um grande volume de pizzas de forma contínua e uniforme.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico é a solução perfeita para uma variedade de ambientes, desde pizzarias de grande movimento a restaurantes ou hotéis com elevado volume de encomendas. Permite cozer até oito pizzas de 30 cm de diâmetro em simultâneo, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente. A sua capacidade de atingir temperaturas até 400°C, juntamente com a superfície de cozedura em material refratário, garante uma base crocante e um cozimento uniforme em cada pizza. A porta com visor de vidro e luz interior oferece visibilidade constante, minimizando a necessidade de abrir o forno e perder calor durante o processo. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e a consistência dos resultados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	2
Capacidade de Pizzas	4 + 4
Diâmetro da Pizza	300 mm
Potência	11,4 kW
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Peso	120 kg
Dimensões Interiores	2x (620x620x174) mm
Dimensões Exteriores	890x810x760 mm
Material de Construção	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
Painel de Comandos	Eletromecânico integrado
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Resistências	Acorazadas
Regulação de Temperatura	Até 400°C
Equipamentos Adicionais	Termómetro e luz interior
Normas de Segurança	Conforme normas CE e padrões alimentares europeus

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno de pizza?

Este forno foi concebido para cozer até 8 pizzas de 30 cm de diâmetro em simultâneo, com duas câmaras independentes para otimizar a produção.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o painel de comandos eletromecânico permite uma regulação de temperatura precisa até 400°C, essencial para diferentes tipos de massas e ingredientes.

O forno é fácil de limpar e manter?

A construção em aço inoxidável facilita a limpeza diária, enquanto o interior em chapa de aço envernizada e a superfície refratária são desenhados para uma manutenção simples e eficaz.

Quais os requisitos de instalação elétrica deste forno?

Este forno opera a uma tensão de 400V e tem uma potência de 11,4 kW, exigindo uma instalação elétrica trifásica adequada para o seu funcionamento seguro e eficiente.

Este equipamento é adequado para uso comercial intensivo?

Absolutamente. A robustez dos materiais, a alta capacidade e a conformidade com as normas CE e de segurança alimentar europeias tornam-no ideal para ambientes de restauração com elevada procura.