

# 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



Hotelequip.pt

## Forno Pizza Elétrico 2 Câmaras 6+6 x Ø 30 cm EMP6+6

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMP6+6	<b>Modelo:</b>	EMP6+6
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	152 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMP6+6

### Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico com 2 câmaras, capacidade para 6+6 pizzas de Ø 30 cm. Ideal para cozinhas profissionais exigentes. Cozedura rápida e uniforme.

## Descricao Completa

Concebido para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração rápida, este forno de pizza elétrico destaca-se pela sua notável capacidade e eficiência superior. Este equipamento é ideal para gerir grandes fluxos de trabalho, garantindo pizzas perfeitamente cozinhadas com rapidez e consistência. A sua construção robusta e a tecnologia de ponta asseguram um desempenho fiável e duradouro, tornando-o um investimento essencial para qualquer negócio que procure otimizar a sua produção de pizzas.

### Forno de Pizza — Principais Vantagens

Um aparelho com duas câmaras independentes permite cozinhar diferentes variedades de pizza simultaneamente, otimizando o tempo de preparação. A porta com visor em vidro proporciona um controlo visual constante do processo de confeção sem comprometer a temperatura interna. Este forno opera com grande eficiência energética, resultando em menores custos operacionais para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este forno elétrico profissional é a escolha ideal para pizzarias com alto volume de vendas, cadeias de restauração que necessitam de uniformidade na confeção e cozinhas industriais que procuram um equipamento robusto e de alta capacidade. A sua adaptabilidade permite também a utilização em eventos de catering ou food trucks, onde a rapidez e a qualidade são cruciais. É, portanto, uma solução versátil para diversos contextos de cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Câmaras</b>	2
<b>Capacidade de Pizzas</b>	6 + 6
<b>Diâmetro Máximo da Pizza</b>	300 mm
<b>Potência</b>	15,0 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso</b>	152 kg

<b>Dimensões Interiores (AxLxP)</b>	2x (920x620x174) mm
<b>Dimensões Exteriores (AxLxP)</b>	1190x810x760 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
<b>Painel de Comandos</b>	Eletromecânico integrado no lateral direito
<b>Porta</b>	Com cristal para visualização e abertura rebatível
<b>Superfície de Cozedura</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>Controlo</b>	Termómetro e luz interior

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a capacidade total deste forno de pizza elétrico?

Este forno possui duas câmaras, permitindo cozinhar até 12 pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente (6 por câmara), ideal para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos com alta demanda. A sua grande capacidade é perfeita para pizzarias e restaurantes movimentados.

### 2. Que tipo de material é utilizado na superfície de cozedura?

A superfície de cozedura é fabricada com material refratário de alta qualidade, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um cozimento consistente para todas as pizzas, conferindo-lhes uma base estaladiça e perfeitamente dourada.

### 3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com um painel de comandos eletromecânico que permite uma regulação precisa da temperatura, atingindo até 400°C, e possui um termómetro integrado para monitorização constante, assegurando a temperatura ideal para cada tipo de pizza.

### 4. Este forno é adequado para uso profissional em cozinhas de grande volume?

Absolutamente. A sua robusta construção em aço inoxidável e chapa de aço envernizada, juntamente com o isolamento de lã de rocha de alta densidade, torna-o extremamente durável e apto para as exigências de cozinhas profissionais de alto desempenho e uso contínuo.

### 5. A porta permite visualizar o processo de cozedura?

Sim, a porta dispõe de um amplo visor de vidro que permite acompanhar a confeção das pizzas sem necessidade de abrir, evitando perdas de calor e garantindo que cada pizza atinja o ponto ideal de forma eficiente e controlada.