

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Forno Pizza a Gás Profissional 4 Pizzas Ø36cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHG4/72	Modelo:	G4/72
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	1.321 kg	Dimensões:	720 x 720 x 155 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	G4/72
Marca	CLIMA
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás profissional com capacidade para 4 pizzas de 36 cm, garantindo uma cozedura eficiente e resultados perfeitos para a sua pizzeria ou restaurante.

Descricao Completa

Forno de Pizzaria — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção foi concebido para o ambiente exigente da restauração profissional. Oferece um desempenho excecional, com um aquecimento rápido e uniforme que garante criações culinárias perfeitamente cozinhadas. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada assegura uma durabilidade superior e facilidade de manutenção, características indispensáveis para qualquer negócio de hotelaria.

Com um controlo de temperatura preciso através de termóstato digital, este aparelho permite aos chefs ajustar as condições de cozedura para uma vasta gama de produtos. A porta de visualização em vidro facilita o acompanhamento do processo sem perdas de calor, otimizando a eficiência energética. A segurança é uma prioridade, com certificações anuais e rigorosos testes de controlo.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é a solução ideal para pizzarias, restaurantes italianos, estabelecimentos de restauração rápida e qualquer cozinha profissional que procure otimizar a sua produção de pizza. A sua capacidade de cozedura de quatro pizzas em simultâneo torna-o eficiente para serviços de grande volume. É perfeito para cozinhas que necessitam de fiabilidade e resultados consistentes, permitindo satisfazer a procura dos clientes com rapidez e qualidade. A versatilidade do aparelho estende-se à confeção de outros pratos que beneficiam de altas temperaturas e aquecimento uniforme.

Características Técnicas

Câmaras	1
Nº de Pizzas	4
Diâmetro da Pizza	360 mm
Potência	14617 Kcal/h
Consumo de Gás	1,321 Kg/h

Tensão	230 V
Dimensões Internas (LxPxA)	720x720x155 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	1095x940x470 mm
Temperatura Máxima	500°C
Controlo	Painel eletromecânico externo (lado direito)
Material da Placa de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Gás	Predisposição para gás butano-propano, injetores para gás natural incluídos

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade máxima deste aparelho para pizzas?

R: Este modelo de forno permite a confeção simultânea de até quatro pizzas com um diâmetro individual de 36 cm, ideal para otimizar a produção em períodos de pico.

P: Que tipo de gás é compatível com este forno e como posso converter?

R: O equipamento vem predisposto para funcionar com gás butano-propano, sendo fornecidos os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, adaptando-se às necessidades do seu estabelecimento.

P: Quais são as vantagens do material refratário na superfície de cozedura?

R: A superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade garante uma distribuição de calor superior e uma retenção térmica excelente, resultando em pizzas com uma base crocante e cozinhadas na perfeição, similar a um forno a lenha.

P: É possível controlar a temperatura de forma precisa neste forno?

R: Sim, o controlo da temperatura é feito através de um termóstato digital, proporcionando uma regulação exata até 500°C, essencial para diferentes tipos de massas e ingredientes.

P: Onde é fabricado este equipamento e quais as garantias de qualidade?

R: O forno é fabricado em Itália por um especialista em equipamentos para pizzarias. Todos os nossos equipamentos são submetidos a certificação anual e a rigorosos testes de controlo para assegurar a máxima qualidade e fiabilidade.