

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Profissional para Pizzas a Gás 6 x 36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHG6/108	Modelo:	G6/108
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	1.748 kg	Dimensões:	1080 x 720 x 155 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	G6/108
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno a gás para 6 pizzas de 36 cm, construído em aço inoxidável e chapa envernizada. Cozedura eficiente até 500°C, controlo digital.

Descricao Completa

Forno de Pizzas a Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e pizzarias, este equipamento robusto assegura uma cocção excepcional, comparável aos modelos tradicionais a lenha. A sua estrutura, fabricada em aço inoxidável e chapa envernizada, garante durabilidade e resistência em ambientes de cozinha intensivos. O sistema de aquecimento otimizado, com defletores laterais, direciona o calor de forma eficiente para uma distribuição uniforme, resultando em pizzas perfeitamente crocantes e saborosas. A regulação precisa da temperatura, através de um termóstato digital, permite um controlo total sobre o processo de confeção, ideal para obter resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

É a solução ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade das suas pizzas, desde pequenos negócios familiares a grandes cadeias de restauração. A sua capacidade para seis pizzas de 36 cm de diâmetro e a possibilidade de funcionar com gás butano-propano ou gás natural (com injetores incluídos) oferecem versatilidade e adaptabilidade às necessidades da sua cozinha. O painel de controlo eletromecânico simplifica a operação, enquanto a porta de visualização em vidro permite monitorizar a cozedura sem perda de calor. A superfície de cozimento em material refratário assegura uma base crocante e um cozimento uniforme, um fator crucial para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Câmaras	1
Nº de pizzas	6
Diâmetro da pizza	360 mm
Potência	19346 Kcal/h
Consumo de gás	1,748 Kg/h
Tensão	230 V
Dimensões internas (LxPxA)	1080x720x155 mm

Dimensões externas (LxPxA)	1455x940x470 mm
Temperatura máxima	500°C
Combustível	Gás Butano-Propano (injetores para Gás Natural incluídos)
Certificação	Anualmente certificado com testes rigorosos de controlo
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima deste forno de pizzas?

Este forno foi concebido para confeitaria até 6 pizzas simultaneamente, cada uma com um diâmetro máximo de 36 cm, otimizando a produção em períodos de maior demanda.

2. Que tipo de gás é compatível com este equipamento?

O forno é predisposto para funcionar com gás butano-propano, mas inclui injetores que permitem a sua conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com um termostato digital que permite um controlo rigoroso da temperatura, atingindo até 500°C, crucial para a cozedura ideal da pizza.

4. Qual a garantia de qualidade e segurança do produto?

Todos os fornos são submetidos a certificações anuais e a testes de controlo rigorosos, assegurando a máxima fiabilidade, durabilidade e segurança para o seu negócio.

5. A limpeza e manutenção são facilitadas?

Com um interior em aço inoxidável e uma estrutura de fácil acesso, a limpeza é simplificada, contribuindo para a higiene e a longevidade do aparelho no seu espaço profissional.