

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 Industrial Elétrico Linha 700 9 kW GN2/1 Empilhável

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FRE01	Modelo:	EMPPLS7FRE01
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	70 kg	Dimensões:	800 x 620 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FRE01
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência

8–15 kW

Tipo

Forno

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico de 9 kW e capacidade GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais. Compacto, eficiente e empilhável, otimiza espaço e desempenho em hotéis e restaurantes.

Descricao Completa

Forno Industrial Elétrico — Forno Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento representa uma solução robusta e altamente eficiente para o seu espaço de restauração. Concebido para oferecer desempenho superior, combina precisão e economia, essenciais em cozinhas profissionais e hotéis. A sua construção focada na durabilidade e no isolamento térmico garante uma operação consistente e com baixo consumo energético, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste aparelho, sendo ideal para uma vasta gama de utilizações em hotelaria. A sua capacidade de adaptação a diferentes necessidades culinárias, aliada à facilidade de manuseamento, torna-o um aliado indispensável em qualquer ambiente de alta procura. Desfrutará de resultados uniformes e de elevada qualidade em todas as preparações.

Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é perfeito para cozinhas de restaurantes, buffets, cantinas e qualquer empreendimento que necessite de um forno fiável e de alto rendimento. A sua capacidade permite a preparação de grandes volumes de alimentos, otimizando o tempo de serviço e assegurando a satisfação dos clientes. Integrar este forno na sua cozinha é um passo determinante para elevar a qualidade da sua oferta.

A sua adaptabilidade a diversas tipologias de pratos, desde assados a guisados, oferece uma flexibilidade sem igual. A sua tecnologia elétrica blindada garante um aquecimento rápido e uniforme, crucial para manter o ritmo e a excelência que o seu estabelecimento exige. É, portanto, uma excelente adição para qualquer espaço que exija um equipamento de confeção robusto.

Características Técnicas

Característica	Valor
Fundo	700 mm
Tipo	Elétrico
Capacidade	GN 2/1
Tensão	400 V
Potência	9,00 kW
Peso	70 kg
Dimensões (AxFxH)	800x620x550 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno possui uma capacidade para tabuleiros GN 2/1, o que o torna ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para pastelarias e padarias?

Sim, a sua potência e o controlo térmico preciso tornam-no bastante versátil e adequado para diversas utilizações, incluindo confeção de pão e pastelaria em ambientes comerciais.

Quais os benefícios da alimentação elétrica para este tipo de forno?

A alimentação elétrica blindada oferece um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito uniforme, o que é crucial para resultados consistentes e para uma maior eficiência energética a longo prazo.

É fácil de limpar e manter este forno?

O design foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção, com materiais resistentes que simplificam a higienização diária, garantindo a sustentabilidade e a vida útil do equipamento.

Posso empilhar este forno com outros equipamentos da mesma linha?

Sim, este forno foi desenhado como um móvel base para ser empilhado, otimizando o espaço e a funcionalidade em cozinhas com área limitada, sendo compatível com a Linha 700.