

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

Móvel Base Linha 700 com Forno Elétrico 9 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FRE02	Modelo:	EMPPLS7FRE02
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	1200 x 620 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FRE02
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	8–15 kW
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno elétrico industrial de alta potência (9 kW) para cozinhas profissionais. Capacidade GN2/1 e design robusto para durabilidade e eficiência.

Descricao Completa

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais, este equipamento é a solução ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e robustez. A potência de 9 kW assegura uma confeção eficiente e uniforme, essencial para otimizar o tempo e a qualidade dos seus pratos. A sua construção duradoura garante um desempenho fiável, tornando-o um ativo valioso para qualquer cozinha industrial. A capacidade para tabuleiros GN2/1 oferece flexibilidade para preparar grandes volumes de alimentos, adequando-se perfeitamente a operações de grande escala.

forno elétrico industrial — Forno Elétrico – Principais Vantagens

Este forno destaca-se pela sua eficiência energética, resultado de resistências elétricas blindadas e isolamento térmico em lã de vidro. Esta combinação minimiza a perda de calor, traduzindo-se em poupança na fatura da eletricidade. A inclusão de duas grelhas em aço inoxidável maximiza a capacidade de cozedura, permitindo a preparação simultânea de diversos alimentos. A sua robustez e design pensado para o uso intensivo garantem uma longa vida útil e fácil manutenção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. É uma escolha excelente para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitem de um forno fiável e de alta capacidade para assar, gratinar ou aquecer alimentos. O seu design, que permite a integração na Linha 700, facilita a criação de uma cozinha coesa e funcional. A facilidade de uso e a segurança das resistências elétricas blindadas tornam a operação simples e eficaz para a sua equipa.

Características Técnicas

Fundo	700 mm
-------	--------

Tipo	Elétrico
Capacidade	GN2/1
Tensão	400 V
Potência	9,00 kW
Peso	80 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x620x550 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de cozedura deste equipamento?

O forno oferece uma capacidade robusta, permitindo a utilização de tabuleiros GN2/1, o que é ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos em simultâneo, otimizando o serviço em ambientes com elevada procura.

Este Forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É uma excelente escolha para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um aparelho de confeção versátil, potente e duradouro para as suas operações diárias.

Como contribui para a eficiência energética da minha cozinha?

Com resistências elétricas blindadas e isolamento térmico otimizado, minimiza o consumo de energia, resultando em menores custos operacionais e uma contribuição positiva para a sustentabilidade do seu negócio.

É fácil de usar e manter este forno profissional?

Sim, o design focado na funcionalidade e a qualidade dos materiais empregues garantem uma operação intuitiva e uma limpeza simplificada, essencial para ambientes de cozinha movimentados.

Posso integrar este forno com outros equipamentos da mesma linha?

Absolutamente. Faz parte da Linha 700 Estambul, o que permite uma integração harmoniosa e eficiente com outros módulos da mesma série, criando uma área de trabalho otimizada e esteticamente coerente.