

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Móvel Base com Forno MAXI a Gás 12,93 kW - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9FRG03	Modelo:	EMPPLS9FRG03
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	113 kg	Dimensões:	1200 x 790 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9FRG03
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Móvel base com forno industrial MAXI a gás de 12,93 kW, ideal para cozinhas profissionais. Eficiência energética superior e 2 grelhas em inox.

Descricao Completa

Forno Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este móvel base com forno MAXI a gás foi concebido para otimizar a eficiência e economizar energia em qualquer cozinha profissional. Com a sua potente capacidade de 12,93 kW, garante um desempenho superior para as suas necessidades culinárias. É uma solução robusta e fiável para estabelecimentos de restauração que exigem durabilidade e resultados consistentes na confeção de alimentos.

Equipado com queimadores tubulares de alto rendimento e isolamento térmico de lã de vidro, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor e um excelente aproveitamento energético. A inclusão de duas grelhas de aço inoxidável oferece flexibilidade para diversas preparações, tornando-o um componente essencial para a sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um forno de grande capacidade e alta performance. A sua construção robusta e o design da Linha 900 Estambul permitem a integração perfeita em cozinhas com elevado volume de trabalho, onde a rapidez e a qualidade na confeção são primordiais. Perfeito para assar, gratinar e cozinhar uma vasta gama de pratos, desde sobremesas a pratos principais.

A sua operação simples e eficaz torna-o numa opção versátil para chefs e equipas de cozinha, possibilitando a criação de ementas diversificadas com consistência. Garante um ambiente de trabalho mais produtivo e com menor consumo energético.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Fundo	900 mm
Tipo de Gás	MAXI
Capacidade útil	930x650 mm
Potência total	12,93 kW
Peso líquido	113 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x790x550 mm
Equipamento	Queimadores Tubulares
Isolamento	Lã de Vidro
Acessórios	2 Grelhas em Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade das grelhas de aço inoxidável incluídas com este forno?

O forno vem equipado com duas grelhas de aço inoxidável que oferecem uma área de cocção generosa, perfeitas para otimizar o espaço e cozinhar múltiplos pratos simultaneamente.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos de restauração?

É ideal para cozinhas de alta exigência em restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde se valoriza a capacidade de produção e a eficiência energética para a confeção diária.

Como o isolamento térmico de lã de vidro contribui para a eficiência do equipamento?

O isolamento de lã de vidro maximiza a retenção de calor dentro do forno, o que se traduz numa maior eficiência energética e numa alta performance de cocção, reduzindo o consumo de gás.

Quão fácil é a instalação deste móvel base com forno?

A instalação é relativamente simples para profissionais qualificados, sendo projetado para integrar-se facilmente em qualquer configuração de cozinha industrial, garantindo um processo célere e sem complicações.

Qual a principal vantagem do sistema de queimadores tubulares?

Os queimadores tubulares com válvula termostática asseguram um controlo preciso da temperatura e uma distribuição de calor homogénea, fundamentais para resultados de cocção consistentes e de alta qualidade.