

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 9 kW 1200x790x550mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9FRE02	Modelo:	EMPPLS9FRE02
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	1200 x 790 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9FRE02
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm

Linha	900
Potência	8–15 kW
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico 9 kW, linha 900, com capacidade GN 2/1. Ideal para cozinhas profissionais que procuram alta eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Forno industrial elétrico — Forno Industrial — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozedura, parte da conceituada Linha 900, foi concebido para suportar as exigências de cozinhas profissionais de grande volume. Com aquecimento elétrico potente de 9 kW, garante uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários excepcionais. A sua construção em materiais de alta qualidade e o isolamento térmico em lã de vidro asseguram uma eficiência energética superior e um desempenho duradouro para o seu negócio.

As duas grelhas em aço inoxidável incluídas permitem otimizar o espaço interno, sendo perfeito para uma vasta gama de preparações gastronómicas, desde assados a guisados e muito mais. O seu design funcional facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial em ambientes de restauração exigentes. É uma solução fiável para quem procura um forno com a capacidade necessária para produções intensivas.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento de confeção de grande capacidade e alta performance. É adequado para cozinhas de produção intensiva, onde a rapidez e a uniformidade de cozedura são essenciais. Este forno industrial adapta-se perfeitamente a estabelecimentos que servem um grande número de clientes diariamente, permitindo um fluxo de trabalho eficiente e resultados de excelência em cada serviço.

Pode ser utilizado para assar grandes peças de carne, aves, peixe, bem como para preparar legumes, gratinados e vários tipos de pão e pastelaria. A sua versatilidade torna-o um ativo valioso em qualquer cozinha profissional, contribuindo para a otimização dos processos culinários e para a satisfação dos clientes com pratos perfeitamente confeccionados.

Características Técnicas

Característica	Valor
Fundo	900 mm
Tipo	Elétrico
Capacidade	GN 2/1
Tensão	400 V
Potência	9,00 kW
Peso	80 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x790x550 mm
Grelhas Incluídas	2 (Aço Inoxidável)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade interna deste forno industrial?

Este equipamento possui uma capacidade interna para tabuleiros GN 2/1, o que o torna ideal para cozinhas com médio a grande volume de produção.

2. Qual o tipo de alimentação que este modelo utiliza?

O forno funciona com alimentação elétrica, exigindo uma tensão de 400 V e uma potência de 9,00 kW para o seu desempenho ideal.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com resistências elétricas blindadas e isolamento térmico em lã de vidro, permitindo um controlo preciso da temperatura para diversas preparações.

4. Quais as vantagens do isolamento térmico em lã de vidro?

O isolamento térmico em lã de vidro garante uma alta eficiência energética, retendo o calor no interior do forno e reduzindo os custos operacionais do seu estabelecimento. Este detalhe promove um funcionamento mais eficiente.

5. Que tipo de estabelecimentos beneficiaria mais com este forno?

Este forno é uma excelente escolha para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que precise de um equipamento robusto e eficiente para confeccionar uma variedade de pratos em grande escala.