

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 a Lenha de Pizza com Base de Pedra 700mm Istanbul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPSPOH70W	Modelo:	EMPSPOH70W
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPSPOH70W

Descricao Resumida

Forno a lenha de pizza com base de pedra refratária de 700mm, controlo de temperatura até 400°C. Ideal para restaurantes e pizzarias.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e com design moderno, fabricado em aço inoxidável, é a solução ideal para a sua cozinha profissional. Permite um controlo manual preciso da temperatura até 400°C, assegurando uma confeção perfeita. O seu funcionamento a lenha garante um sabor autêntico, enquanto a otimizada distribuição de calor proporciona resultados consistentes. É incrivelmente fácil de manusear e limpar, otimizando o tempo da sua equipa. A base de pedra refratária de 700 mm de diâmetro e os materiais resistentes ao calor, juntamente com uma pega de porta atérmica, garantem durabilidade e segurança no seu espaço. Em suma, é um aparelho de alta performance para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, pizzarias, bares e cafeterias que procuram oferecer pizzas tradicionais e de alta qualidade com um sabor inconfundível. Graças à sua eficiência e facilidade de operação, o forno de lenha adapta-se a ambientes de restauração movimentados, permitindo uma produção rápida e consistente. Este sistema é uma mais-valia em qualquer estabelecimento que pretenda destacar-se pela excelência culinária e pelos métodos de confeção artesanais. A sua presença valoriza a cozinha e cativa os clientes pela autenticidade do produto final.

Características Técnicas

Câmaras	1
N.º de pizzas	-
Diâmetro pizza (mm)	-
Potência (kW)	-
Peso (kg)	145
Dimensões interior (AxFxH) mm	700x265

Dimensões (AxFxH) mm	850x920x1450
Temperatura ajustável	Manual até 400°C
Material	Aço inoxidável
Base da câmara	Pedra refratária de 700 mm
Altura da câmara	265 mm
Dimensões da porta	360x200 mm
Conformidade	Regulamentações CE e normas alimentares europeias

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de um forno a lenha para pizza?

A principal vantagem é o sabor autêntico e a crosta perfeitamente estaladiça que só um forno a lenha consegue proporcionar, elevando a qualidade das pizzas para um nível superior. Além disso, a capacidade de atingir altas temperaturas rapidamente é fundamental para a confeção ideal de pizza. Este forno garante uma experiência gastronómica diferenciada para os seus clientes.

É difícil operar este tipo de forno no dia a dia de um restaurante?

Não, o forno foi concebido para ser fácil de manusear e limpar, otimizando a rotina da sua cozinha. O controlo manual permite adaptar-se rapidamente às necessidades de cada momento, assegurando eficiência e praticidade. A sua equipa poderá utilizá-lo sem complicações excessivas, o que impacta positivamente a produtividade.

Este forno cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, o aparelho cumpre integralmente as regulamentações CE e todos os padrões alimentares europeus mais exigentes. A utilização de materiais resistentes ao calor e a pega de porta atómica reforçam a segurança durante a operação. A conformidade com estas normas é crucial para a tranquilidade do seu negócio.

Qual o diâmetro da base de cozedura?

A câmara de cozedura possui uma base de pedra refratária com 700 mm de diâmetro, ideal para pizzas de tamanho generoso. Esta característica assegura uma cozedura uniforme e eficiente, fundamental para obter pizzas de excelência. A escolha do diâmetro adequa-se às necessidades da maioria dos estabelecimentos de restauração.

A limpeza e manutenção são complexas?

Pelo contrário, o forno foi fabricado para ser de fácil limpeza e manutenção. O aço inoxidável contribui para a higiene e durabilidade do equipamento, simplificando os procedimentos de rotina. Uma manutenção simples garante uma longa vida útil e um desempenho constante do seu forno.