

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Elétrico de Pizzas Giratório para 6 Margaritas

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPSP001	Modelo:	EMPSP001
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPSP001
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com base giratória de pedra refratária de 1000 mm, capacidade para 6 pizzas de 300 mm. Produção de 75 pizzas/hora. Cozedura uniforme.

Descricao Completa

Forno de Pizzas Elétrico — Principais Vantagens

Este forno elétrico profissional foi concebido para otimizar a sua produção de pizzas com eficiência e qualidade. Equipado com uma base giratória de pedra refratária de 1000 mm de diâmetro, permite uma cozedura uniforme e garante sempre uma crosta estaladiça. O controlo digital preciso da temperatura, que atinge até 400°C com termostato de segurança, assegura resultados consistentes e deliciosos, ideais para o seu negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Perfeito para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer cozinha profissional que exija alta produção de pizzas. A sua capacidade para confeccionar 6 pizzas de 300 mm de diâmetro em simultâneo, com uma produção teórica de 75 pizzas por hora, torna-o uma solução robusta para ambientes de alta demanda. A construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza garantem que este equipamento se integre perfeitamente em qualquer operação comercial, proporcionando durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Design	Moderno e elegante, em aço inoxidável
Base Giratória	Pedra refratária de 1000 mm de diâmetro
Controlo de Temperatura	Digital, até 400°C com termostato de segurança
Aquecimento	Resistências blindadas de aço inoxidável
Controlo de Aquecimento	Sistema PID / PWM
Proteção	Contra sobreaquecimento
Distribuição de Calor	Ventiladores de duplo fluxo
Manuseamento e Limpeza	Fácil
Materiais	Resistentes ao calor
Puxador da Porta	Atérmico
Produção Teórica	75 pizzas/hora

Característica	Detalhe
Altura da Câmara	170 mm
Dimensões da Porta	500x140 mm
Bastidor Inferior	Equipado
Higiene e Segurança	Produzido conforme as diretrizes mais exigentes
Conformidade	Regulamentos CE e normas alimentares europeias
Câmaras	1
Número de Pizzas	6
Diâmetro Pizza (mm)	300
Potência (kw)	17
Tensão (v)	400
Peso (kg)	331
Dimensões Interior (AxFxH) mm	1000x170
Dimensões (AxFxH) mm	1200x1384x2000

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste forno de pizzas?

Este forno foi concebido para uma produção teórica de 75 pizzas por hora, sendo capaz de cozer 6 pizzas de 300 mm de diâmetro em simultâneo. É ideal para estabelecimentos com um volume elevado de encomendas de pizzas.

Que tipo de aquecimento utiliza e como garante a uniformidade da cozedura?

O forno utiliza aquecimento por resistências blindadas de aço inoxidável e conta com uma base giratória de pedra refratária de 1000 mm de diâmetro. Além disso, a distribuição ótima do calor é garantida por ventiladores de duplo fluxo, assecurando uma cozedura homogénia.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o forno possui um controlo de temperatura digital ajustável até 400°C, complementado por um termostato de segurança e um sistema de controlo de aquecimento PID/PWM. Isso permite uma gestão rigorosa para diferentes tipos de pizzas e massas.

Quais as características de segurança e higiene que este produto oferece?

O equipamento inclui proteção contra o sobreaquecimento, materiais resistentes ao calor e um puxador de porta atórmico para a segurança do utilizador. É produzido de acordo com as diretrizes mais exigentes de higiene e segurança, cumprindo as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus.

Quais os benefícios de ter uma base giratória de pedra refratária?

A base giratória de pedra refratária assegura que a pizza é cozida de forma consistente em todos os lados, resultando numa base dourada e estaladiça. Melhora significativamente a qualidade final do produto e otimiza o tempo de cozedura, aumentando a eficiência da sua cozinha.