

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 a Lenha para Pizza com Base de Pedra 600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPSPOH60W	Modelo:	EMPSPOH60W
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	114 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPSPOH60W

Descricao Resumida

Forno de pizza a lenha profissional com base de pedra de 600 mm. Ideal para restaurantes, oferece controlo de temperatura até 400°C e design em inox.

Descricao Completa

Forno de Pizza a Lenha — Principais Vantagens

Otimizado para a culinária profissional, este modelo de forno oferece um desempenho excecional para a confeção de pizzas autênticas. Projetado com design moderno e elegante em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes de restauração e hotelaria. A sua base de pedra refratária com 600 mm de diâmetro e o controlo manual de temperatura até 400°C asseguram uma distribuição de calor ótima, resultando em pizzas com uma crosta crocante e um interior perfeitamente cozinhado. A utilização de lenha confere um sabor único, valorizado por clientes exigentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos como pizzarias, restaurantes italianos, bares com serviço de refeições e serviços de catering que pretendem oferecer pizzas de alta qualidade com o sabor característico de um forno a lenha. A sua robustez e conformidade com as normas CE e os padrões alimentares europeus tornam-no uma escolha segura e fiável para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a eficiência e para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	1
Controlo de Temperatura	Manual, até 400°C
Combustível	Lenha
Material	Aço inoxidável
Base da Câmara	Pedra refratária, 600 mm diâmetro
Altura da Câmara	265 mm
Peso	114 kg

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores (AxFxH)	600x265 mm
Dimensões Exteriores (AxFxH)	755x815x1465 mm
Porta	360x200 mm, pega atérmica
Conformidade	Regulamentos CE e padrões alimentares europeus

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que este forno atinge?

Este forno, concebido para uso profissional, atinge uma temperatura máxima de 400°C, ideal para confeccionar pizzas rapidamente e com o resultado desejado.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o facto de ser fabricado em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e uma higiene impecável, essencial em qualquer estabelecimento que sirva refeições.

Este equipamento é adequado para uso comercial intensivo?

Com certeza. A sua construção robusta, controlo de temperatura fiável e conformidade com as normas europeias tornam-no perfeito para as exigências de uma pizzeria movimentada ou restaurante.

Posso cozinhar outros alimentos além de pizzas?

Embora otimizado para pizzas, o controlo preciso da temperatura e a base de pedra refratária permitem a confeção de uma variedade de pratos que beneficiem deste tipo de calor, como pão ou assados.

Quais os requisitos de instalação para este forno?

Este forno requer apenas uma conexão para a saída de fumos e um espaço adequado para operar com segurança, considerando o seu funcionamento a lenha e as dimensões do equipamento. Aconselha-se sempre a instalação por um técnico qualificado.