

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico para 18 Pizzas de 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP9+9	Modelo:	EMP9+9
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	208 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP9+9
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico para uso profissional. Capacidade de 18 pizzas de 30 cm, construção robusta em inox, duas câmaras e controlo de temperatura até 400°C.

Descricao Completa

Forno de Pizza Profissional — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e pizzarias, este equipamento assegura uma confeção eficiente e consistente, permitindo cozer até 18 pizzas de 30 cm simultaneamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa envernizada garante durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de cozinha intensivos. A visibilidade interior através da porta com vidro e a iluminação integrada otimizam o processo de monitorização, sendo ideal para negócios de hotelaria.

Este sistema de confeção apresenta um controlo eletromecânico preciso, permitindo uma regulação de temperatura até 400°C. Com duas câmaras independentes, oferece flexibilidade para gerir diferentes pedidos ou tipos de pizza em simultâneo. A superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade distribui o calor de forma uniforme, contribuindo para uma base estaladiça e um topo perfeitamente gratinado.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico de alta capacidade é a solução ideal para pizzarias com volume elevado, restaurantes que desejam expandir o seu menu de pizzas, ou mesmo estabelecimentos de catering e eventos que requerem rapidez e qualidade na confeção. A sua performance garante uma experiência culinária superior e otimizada para o setor HORECA.

A conformidade com as regulações CE e os padrões alimentares europeus assegura que este forno industrial é uma escolha segura e fiável para qualquer cozinha profissional, facilitando a gestão e operação diária. O seu design pensado para a eficiência energética e a manutenção simplificada fazem dele um investimento inteligente para a sua empresa.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
Painel de Comandos	Eletromecânico integrado no lateral direito
Porta	Com cristal para visualização e abertura rebatível
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade

Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Resistências	Açadas
Regulação de Temperatura	Até 400°C
Equipado com	Termómetro e luz interior
Câmaras	2
Capacidade de Pizzas	9+9 (18 pizzas)
Diâmetro da Pizza	300 mm
Potência	30,0 kW
Tensão	400 V
Peso	208 kg
Dimensões Interiores (AxLxP)	2x (920x920x174) mm
Dimensões Exteriores (AxLxP)	1190x1100x760 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno foi concebido para cozer até 18 pizzas de 30 cm de diâmetro, distribuídas por duas câmaras independentes de 9 pizzas cada uma, otimizando a sua produção em momentos de maior fluxo.

É fácil monitorizar o processo de cozedura?

Sim, o forno está equipado com uma porta de vidro que permite a visualização interior, complementada por luz interna, para que possa verificar o estado das pizzas sem abrir a porta, mantendo a temperatura constante.

Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

Absolutamente. Este aparelho é produzido de acordo com as diretrizes mais rigorosas de higiene e segurança, e está em conformidade com as regulações CE e os padrões alimentares europeus.

Que tipo de manutenção requer a superfície de cozedura?

A superfície refratária de alta qualidade é resistente e fácil de limpar. Recomenda-se a remoção regular de resíduos após cada utilização para garantir a sua longevidade e um desempenho ótimo.

É possível regular a temperatura para diferentes tipos de pizzas?

Sim, o painel de comandos eletromecânico permite uma regulação precisa da temperatura até 400°C, ideal para se adaptar a diversas receitas e espessuras de massa, garantindo sempre a cozedura perfeita.