

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



Forno Pizza a Gás 9 Pizzas Ø300mm EMP9G

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP9G	Modelo:	EMP9G
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	175 kg	Dimensões:	915 x 915 x 150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP9G
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno industrial a gás para pizzas, capacidade para 9 pizzas de Ø300mm. Robusto, eficiente e de fácil utilização. Ideal para pizzarias e restaurantes.

Descricao Completa

forno de pizza a gás — Forno a Gás para Pizza — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e espaços de restauração rápida, este equipamento de confeitaria destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura em aço inoxidável e chapa de aço envernizada garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os queimadores a gás de alta qualidade, equipados com válvula de segurança, asseguram um desempenho fiável. Com um controlo de temperatura manual ajustável até 400°C e um sistema de ignição piezoelétrico, cozinhar pizzas com o ponto certo nunca foi tão simples. O painel de comandos eletromecânico, convenientemente localizado na lateral direita, oferece uma operação intuitiva. A porta, munida de um cristal de visualização e abertura rebatível, permite acompanhar o processo de confeitaria sem perda de calor, e a superfície de cocção em material refratário de alta qualidade assegura uma distribuição uniforme do calor para resultados excecionais.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento com elevada capacidade de produção. Pizzerias movimentadas, restaurantes com serviço de entregas e hotelaria que procurem otimizar a sua oferta de menus italianos beneficiarão largamente da sua performance. A capacidade para nove pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente torna-o perfeito para picos de trabalho, garantindo rapidez e consistência na entrega dos pedidos. Além disso, a sua configuração para gás propano-butano, com injetores para gás natural incluídos, confere flexibilidade de instalação em diversas cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
Controlo de Temperatura	Manual ajustável até 400°C com termostato de segurança
Queimadores	Gás de alta qualidade com válvula de segurança
Sistema de Ignição	Piezoelétrico

Característica	Detalhe
Painel de Comandos	Eletromecânico externo, lateral direita
Porta	Com cristal de visualização e abertura rebatível
Superfície de Cocção	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Certificações	Normas CE e padrões alimentares europeus
Câmaras	1
Número de pizzas	9
Diâmetro pizza	300 mm
Potência	22,0 kW
Peso	175 kg
Dimensões Interior (AxFxH)	915x915x150 mm
Dimensões (AxFxH)	1400x1250x550 mm

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de uma solução eficiente para a confeção de um grande volume de pizzas.

2. Qual é a capacidade máxima de pizzas?

O equipamento permite cozinhar até 9 pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente, otimizando o tempo de preparação.

3. É possível utilizar este forno com diferentes tipos de gás?

Sim, o forno vem predisposto para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, oferecendo versatilidade na instalação.

4. Como é feito o controlo da temperatura e quais as vantagens do sistema de ignição?

O controlo de temperatura é manual e ajustável até 400°C, com um termostato de segurança para precisão. O sistema de ignição piezoelétrico garante um arranque rápido e seguro do aparelho.

5. A limpeza e manutenção são facilitadas neste forno?

Sim, a construção em aço inoxidável e chapa de aço envernizada, juntamente com a superfície de cocção em material refratário, facilita a limpeza e manutenção, assegurando a conformidade com as normas de higiene.