

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 de Pizza a Gás para 6 Pizzas, Ø 30 cm - EMP6G

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6G	Modelo:	EMP6G
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	915 x 615 x 150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6G
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno a gás para pizzas profissional com capacidade para 6 unidades de 30 cm. Ideal para cozinhas de restaurantes e pizzarias.

Descricao Completa

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

Este equipamento robusto e eficiente é ideal para a confecção de pizzas em estabelecimentos profissionais. Concebido em aço inoxidável e chapa de aço lacada, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes de alta exigência. A sua capacidade de cozedura para seis pizzas de 30 cm de diâmetro é perfeita para atender a fluxos de trabalho intensos, mantendo a qualidade e o sabor autêntico que os seus clientes merecem. Controle preciso da temperatura e chama de alta qualidade asseguram uma cozedura uniforme e eficiente.

A segurança é uma prioridade, com um termostato ajustável que pode atingir 400°C e um sistema de ignição piezoelétrico, permitindo uma operação fiável. Este forno industrial é uma ferramenta indispensável para otimizar o tempo de preparação e aumentar a produtividade na sua cozinha. Praticidade e desempenho de topo são características que definem este aparelho de cozedura, fabricado segundo as diretrizes mais rigorosas de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este modelo é ideal para pizzarias, restaurantes, food trucks e cozinhas profissionais que desejam oferecer pizzas de alta qualidade com rapidez e eficiência. A sua capacidade de cozer múltiplas pizzas simultaneamente torna-o perfeito para horários de pico e eventos com grande volume de pedidos. Cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida beneficiarão da confiabilidade e do desempenho deste equipamento de aquecimento, garantindo sempre resultados excecionais e satisfação dos clientes. É uma excelente adição para qualquer negócio que priorize a produção de pizzas frescas e saborosas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Câmaras	1
Capacidade de Pizzas	6
Diâmetro da Pizza	300 mm

Característica	Detalhe
Potência	16,1 kW
Peso	135 kg
Dimensões Interiores (AxLxP)	915x615x150 mm
Dimensões Exteriores (AxLxP)	1400x950x550 mm
Material	Aço inoxidável e chapa de aço lacada
Controlo de Temperatura	Manual ajustável até 400°C
Queimadores	A gás de alta qualidade com válvula de segurança
Ignição	Piezoelétrica
Painel de Comandos	Eletromecânico externo lateral direito
Porta	Com vidro para visualização e abertura basculante
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural fornecidos
Conformidade	Regulamentos CE e padrões alimentares europeus

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste forno de pizza?

Este forno foi concebido para cozer até 6 pizzas com 30 cm de diâmetro, ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de pedidos.

É fácil controlar a temperatura e a cozedura?

Sim, o controlo de temperatura é ajustável manualmente até 400°C através de um termostato, garantindo precisão e uma cozedura perfeita para diferentes tipos de pizza.

Que tipo de gás posso utilizar com este equipamento?

O forno vem preparado para gás propano-butano e inclui injetores para conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

Este forno é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e os queimadores de gás de alta qualidade tornam-no ideal para o uso contínuo em ambientes de restauração exigentes.

Quais os benefícios da superfície de cozedura em material refratário?

A superfície refratária garante uma distribuição uniforme do calor e uma base crocante para as pizzas, replicando a cozedura tradicional em forno de lenha com a conveniência do gás.