

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico 4 Pizzas Ø300mm EMP5

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP5	Modelo:	EMP5
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	70 kg	Dimensões:	620 x 620 x 174 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP5
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com capacidade para 4 pizzas de Ø30cm, garantindo cozedura perfeita e eficiente para qualquer estabelecimento de restauração.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias ou qualquer negócio de restauração que procure eficiência e resultados culinários de excelência, este forno de pizza elétrico destaca-se pela sua capacidade e construção robusta. Integrado com materiais de alta qualidade como o aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção. A sua superfície de confeção em material refratário assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para pizzas perfeitamente cozinhadas com uma base estaladiça e um recheio succulento.

Equipado com um painel de comandos eletromecânico, este equipamento permite um controlo preciso da temperatura até 400°C, essencial para diferentes tipos de massas e recheios. A porta com cristal de visualização, que oferece uma abertura de aba, permite observar o processo sem perda de calor, enquanto a luz interior e o termómetro integrado contribuem para uma experiência de utilização otimizada. O isolamento de lã de rocha de alta densidade garante a máxima segurança e eficiência energética, tornando-o uma escolha acertada para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos profissionais, desde restaurantes italianos e pizzarias especializadas a hotéis e cozinhas de catering que desejam oferecer pizzas de qualidade superior. A sua capacidade para preparar quatro pizzas de 30 cm de diâmetro em simultâneo otimiza o tempo de serviço e aumenta a produção, ideal para períodos de maior afluência. Com um design que combina funcionalidade com as mais altas exigências de higiene e segurança, este aparelho satisfaz as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus, garantindo a sua adequação em qualquer ambiente alimentar profissional.

É também uma excelente adição em snack-bares e cafetarias que pretendam expandir a sua ementa com pratos de forno, oferecendo uma alternativa rápida e saborosa aos seus clientes. A sua instalação trifásica garante a potência necessária para um desempenho contínuo e fiável, fundamental para o ritmo de trabalho exigente do setor da hotelaria e restauração. A facilidade de limpeza e a construção duradoura minimizam a necessidade de manutenção, libertando a sua equipa para se focar no que realmente importa: a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
Painel de Comandos	Eletromecânico (lateral direito)
Porta	Com cristal de visualização, abertura de aba
Superfície de Confeção	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Resistências	Acorazadas
Temperatura Máxima	400°C
Equipado com	Termómetro e luz interior
Câmaras	1
Número de Pizzas	4
Diâmetro da Pizza	300 mm
Potência	5,7 kW
Tensão	400 V
Peso	70 kg
Dimensões Interiores (AxLxP)	620x620x174 mm
Dimensões Exteriores (AxLxP)	890x810x435 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozinhar em simultâneo?

Este forno foi desenhado para maximizar a sua produção, permitindo cozinhar até 4 pizzas com um diâmetro de 30 cm ao mesmo tempo, ideal para atender picos de procura.

É possível controlar a temperatura de forma precisa para diferentes tipos de confeção?

Sim, o painel de comandos eletromecânico oferece uma regulação de temperatura até 400°C, dando-lhe a flexibilidade necessária para confeccionar uma vasta gama de produtos.

Quais são os benefícios da superfície de confeção em material refratário?

A superfície refratária garante uma cozedura homogênea e eficiente, absorvendo e libertando o calor de forma gradual, o que resulta em bases de pizza estaladiças e uniformemente cozinhadas.

Este forno cumpre os requisitos de segurança e higiene para uso profissional?

Absolutamente. O equipamento é produzido segundo as mais rigorosas pautas de higiene e

segurança, em conformidade com as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus.

A porta de vidro tem algum impacto na eficiência térmica do equipamento?

A porta está equipada com cristal de visualização de alta qualidade e um isolamento eficaz, minimizando a perda de calor e permitindo monitorizar a cozedura sem comprometer a temperatura interna do forno.