

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 Profissional 4+4 Pizzas Ø25cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP4+4	Modelo:	EMP4+4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	525 x 525 x 145 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP4+4
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com duas câmaras, capacidade para 4+4 pizzas de Ø25cm. Construção robusta e controlo de temperatura até 400°C.

Descricao Completa

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este forno elétrico de alta performance é a solução ideal para uma confeção contínua de pizzas. A sua construção robusta em aço inoxidável e chapa de aço esmaltada garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para o ritmo acelerado da restauração. A capacidade de cozer até 8 pizzas simultaneamente, distribuídas por duas câmaras, otimiza o fluxo de trabalho e permite servir mais clientes em menos tempo. Um equipamento de pizza fiável não só resiste ao uso intensivo, mas também assegura resultados culinários consistentes e de excelência, elevando a qualidade do serviço. Prepare pizzas de forma eficiente com a temperatura certa!

forno de pizza elétrico — Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este aparelho de cozedura para pizza distingue-se pelo seu painel de comandos eletromecânico, convenientemente integrado no lateral direito, que facilita a operação e o controlo preciso da temperatura até 400°C. A porta de visualização com vidro abatível permite monitorizar o processo de confeção sem perda de calor, e a superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade garante uma distribuição uniforme do calor para bases perfeitamente estaladiças. O isolamento em lã de rocha de alta densidade otimiza a eficiência energética do forno, reduzindo os custos operacionais do seu espaço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é perfeito para pizzarias, snack-bares, estabelecimentos de restauração rápida e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução fiável e eficiente para a confeção de pizzas. Com as suas duas câmaras independentes, pode atender a grandes volumes de pedidos, mantendo a qualidade e o sabor de cada pizza. A facilidade de uso e a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança europeias tornam-no uma escolha segura e produtiva para a sua cozinha. Invista num forno industrial que garante agilidade e qualidade no forno.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável e chapa de aço esmaltada

Característica	Detalhe
Painel de Comandos	Eletromecânico integrado (lateral direito)
Porta	Com cristal de visualização, abertura abatível
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Resistências	Acorazadas
Regulação de Temperatura	Até 400°C
Equipamento Adicional	Termómetro e luz interior
Conformidade	Regulações CE e padrões alimentares europeus
Câmaras	2
Número de Pizzas	4+4
Diâmetro da Pizza	250 mm
Potência	10,6 kW
Tensão	400 V
Peso	95 kg
Dimensões Interiores (AxLxP)	2x (525x525x145 mm)
Dimensões Exteriores (AxLxP)	825x710x670 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas deste forno?

Este forno de pizza elétrico tem uma capacidade total para 8 pizzas, distribuídas em duas câmaras independentes, permitindo que cada câmara acomode até 4 pizzas com um diâmetro de 25 cm.

Qual é a temperatura máxima que o forno atinge?

O forno oferece uma regulação de temperatura que pode ir até 400°C, ideal para garantir uma confeção rápida e uniforme, resultando em pizzas com a crocância desejada e o recheio perfeito.

Este forno é adequado para uso em ambientes comerciais?

Sim, o equipamento foi concebido e fabricado de acordo com as diretrizes mais rigorosas de higiene e segurança, cumprindo todas as regulamentações CE e os padrões alimentares europeus, sendo

perfeito para qualquer cozinha profissional ou pizzeria.

Como é controlada a temperatura e as funções do forno?

O controlo é feito através de um painel de comandos eletromecânico, que está integrado de forma prática no lateral direito do forno, proporcionando uma operação intuitiva e eficiente para a sua equipa.

Quais são os benefícios do material refratário na superfície de cozedura?

A superfície de cozedura em material refratário de alta qualidade assegura uma acumulação e distribuição de calor excecionais, o que é crucial para cozer as bases das pizzas de maneira homogénea, conferindo-lhes uma textura estaladiça e um sabor autêntico.