

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 Elétrico para 6 Pizzas de 30 cm EMP6

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6	Modelo:	EMP6
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	920 x 620 x 174 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico industrial com capacidade para 6 pizzas de 30 cm. Controle de temperatura até 400°C e construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Forno Elétrico de Pizzas — Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências de padarias, pastelarias e pizzarias, este equipamento combina robustez e eficiência. A sua capacidade para confeccionar seis pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente aumenta a produtividade da sua cozinha, tornando-o indispensável para serviços com elevado volume de pedidos. A porta com vidro permite uma monitorização constante do processo de confeção, garantindo resultados perfeitos e uniformes, enquanto o interior iluminado facilita a supervisão.

A superfície de confeção em material refratário assegura um calor homogêneo, crucial para uma base de pizza crocante e um cozinhado ideal. Com um isolamento de lã de rocha de alta densidade e resistências blindadas, este aparelho garante uma excelente retenção de calor e durabilidade, minimizando o consumo energético. A regulação de temperatura até 400°C oferece versatilidade para diferentes tipos de massas e recheios, proporcionando um controlo preciso para o pizzaiolo.

Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho consistente e uma elevada capacidade de produção. Perfeito para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e serviços de catering, onde a qualidade e a rapidez são essenciais. A sua facilidade de controlo e manutenção simplifica o dia a dia na cozinha, permitindo que a sua equipa se concentre na criação de pratos excecionais. Invista numa solução de confeção que otimiza a sua operação e satisfaz os seus clientes com pizzas deliciosas.

Características Técnicas

Material da Construção	Aço inoxidável e chapa de aço lacada
Painel de Comandos	Eletromecânico integrado no 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
Resistências	Blindadas
Regulação da Temperatura	Até 400°C
Equipamento Adicional	Termómetro e luz interior
Segurança e Higiene	Produzido segundo as normas CE e europeias alimentares
Número de Câmaras	1
Capacidade de Pizzas	6
Diâmetro Máximo da Pizza	300 mm
Potência	7,5 kW
Tensão	400 V
Peso	75 kg
Dimensões Interiores (AxLxP)	920x620x174 mm
Dimensões Exteriores (AxLxP)	1190x810x435 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas?

Este forno foi desenhado para confeccionar até 6 pizzas com um diâmetro máximo de 30 cm em simultâneo, ideal para um serviço eficiente.

A que temperatura máxima pode aquecer o forno?

A temperatura pode ser regulada até 400°C, permitindo uma vasta gama de opções de cozedura e garantindo a confeção perfeita de qualquer pizza.

É fácil monitorizar a cozedura das pizzas?

Sim, o aparelho está equipado com um painel de comandos eletromecânico e uma porta com vidro, permitindo uma visualização clara do interior sem necessidade de abertura.

Quais os materiais de construção que garantem a durabilidade?

O forno é construído em aço inoxidável e chapa de aço lacada, complementado por uma superfície de cozedura em material refratário e isolamento em lã de rocha de alta densidade para máxima resistência e eficiência térmica.

Este equipamento cumpre as normas de segurança europeias?

Sim, o seu fabrico segue as mais rigorosas diretrizes de higiene e segurança, estando em conformidade com as regulações CE e os padrões alimentares europeus.