

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Pizza Elétrico 2 Câmaras 6+6 x Ø 30 cm EMP6+6

Informações do Produto

SKU:	CHEMP6+6	Modelo:	EMP6+6
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	152 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6+6
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico com 2 câmaras, capacidade para 6+6 pizzas de Ø 30 cm. Ideal para cozinhas profissionais exigentes. Cozedura rápida e uniforme.

Descricao Completa

Concebido para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração rápida, este forno de pizza elétrico destaca-se pela sua notável capacidade e eficiência superior. Este equipamento é ideal para gerir grandes fluxos de trabalho, garantindo pizzas perfeitamente cozinhadas com rapidez e consistência. A sua construção robusta e a tecnologia de ponta asseguram um desempenho fiável e duradouro, tornando-o um investimento essencial para qualquer negócio que procure otimizar a sua produção de pizzas.

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Um aparelho com duas câmaras independentes permite cozinhar diferentes variedades de pizza simultaneamente, otimizando o tempo de preparação. A porta com visor em vidro proporciona um controlo visual constante do processo de confeção sem comprometer a temperatura interna. Este forno opera com grande eficiência energética, resultando em menores custos operacionais para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico profissional é a escolha ideal para pizzarias com alto volume de vendas, cadeias de restauração que necessitam de uniformidade na confeção e cozinhas industriais que procuram um equipamento robusto e de alta capacidade. A sua adaptabilidade permite também a utilização em eventos de catering ou food trucks, onde a rapidez e a qualidade são cruciais. É, portanto, uma solução versátil para diversos contextos de cozinha profissional.

Características Técnicas

Câmaras	2
Capacidade de Pizzas	6 + 6
Diâmetro Máximo da Pizza	300 mm
Potência	15,0 kW
Tensão	400 V

Peso	152 kg
Dimensões Interiores (AxLxP)	2x (920x620x174) mm
Dimensões Exteriores (AxLxP)	1190x810x760 mm
Material	Aço inoxidável e chapa de aço envernizada
Painel de Comandos	Eletromecânico integrado no lateral direito
Porta	Com cristal para visualização e abertura rebatível
Superfície de Cozedura	Material refratário de alta qualidade
Isolamento	Lã de rocha de alta densidade
Resistências	Acorazadas
Temperatura Máxima	400°C
Controlo	Termómetro e luz interior

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total deste forno de pizza elétrico?

Este forno possui duas câmaras, permitindo cozinhar até 12 pizzas de 30 cm de diâmetro simultaneamente (6 por câmara), ideal para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos com alta demanda. A sua grande capacidade é perfeita para pizzarias e restaurantes movimentados.

2. Que tipo de material é utilizado na superfície de cozedura?

A superfície de cozedura é fabricada com material refratário de alta qualidade, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um cozimento consistente para todas as pizzas, conferindo-lhes uma base estaladiça e perfeitamente dourada.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com um painel de comandos eletromecânico que permite uma regulação precisa da temperatura, atingindo até 400°C, e possui um termómetro integrado para monitorização constante, assegurando a temperatura ideal para cada tipo de pizza.

4. Este forno é adequado para uso profissional em cozinhas de grande volume?

Absolutamente. A sua robusta construção em aço inoxidável e chapa de aço envernizada, juntamente com o isolamento de lã de rocha de alta densidade, torna-o extremamente durável e apto para as exigências de cozinhas profissionais de alto desempenho e uso contínuo.

5. A porta permite visualizar o processo de cozedura?

Sim, a porta dispõe de um amplo visor de vidro que permite acompanhar a confeção das pizzas sem necessidade de abrir, evitando perdas de calor e garantindo que cada pizza atinja o ponto ideal de forma eficiente e controlada.