

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



Forno de Pizza Elétrico Profissional 12 Pizzas

Informacoes do Produto

SKU:	CO18608	Modelo:	18608
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18608
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico profissional com capacidade para 12 pizzas, potência de 14.6 Kw e controlo de temperatura independente por câmara.

Descricao Completa

Concebido para operações intensivas, este equipamento de cocção de alta capacidade é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de versatilidade e rapidez no fabrico de pizzas. Com duas câmaras independentes, cada uma com capacidade para seis pizzas de 300/340mm, garante uma produção contínua mesmo nos períodos de maior afluxo de clientes. A sua estrutura robusta e o controlo térmico apurado asseguram resultados consistentes e de alta qualidade.

forno de pizza profissional — Forno de Cozinha para Pizza — Principais Vantagens

Este aparelho de confeção distingue-se pela sua eficiência energética, com uma potência total de 14.6Kw, distribuída de forma otimizada para aquecimento superior e inferior, garantindo uma cozedura uniforme. Facilita o trabalho diário através de uma dupla iluminação interior de baixa voltagem, permitindo uma visualização clara do processo de cocção. Os materiais de construção, como o aço na frente e nas portas com vidro, além do termómetro mecânico, contribuem para a durabilidade e fiabilidade do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este forno a lenha, ideal para produção em grande escala, é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, buffets e qualquer estabelecimento do setor de restauração que procure maximizar a sua capacidade de serviço de pizzas. A opção de interior "todo refratário" melhora a estanqueidade do calor, proporcionando uma eficiência térmica superior crucial para um serviço rápido e de qualidade, enquanto os acessórios opcionais como o suporte em aço inoxidável e a hotte de chapa pré-envernizada com motor de aspiração oferecem flexibilidade e adaptabilidade às necessidades específicas da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Forno de pizza elétrico
Capacidade de Pizzas	12 unidades (6 por câmara, 300/340mm)

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores (L x P x A)	700 x 1050 x 150 mm
Potência Total	14.6 Kw
Potência Superior	3.65 Kw
Voltagem	400V - 3N - 50Hz
Iluminação	Dupla, de baixa voltagem
Termómetro	Mecânico
Termostatos por Câmara	Dois termostatos mecânicos
Acabamento Frontal	Aço com vidro
Saída de Fumo	Canto superior
Dimensões Exteriores (L x P x A)	990 x 1270 x 680 mm
Peso Líquido	155 Kg

Perguntas Frequentes

Qual é o consumo energético?

O forno tem uma potência total de 14.6 Kw, operando a 400V-3N – 50Hz, o que indica um consumo considerável, mas otimizado para a sua capacidade de produção industrial.

É fácil de limpar?

Com um interior em aço, este forno de pizza facilita as operações de limpeza e manutenção diária, crucial para a higiene em qualquer cozinha profissional. A superfície lisa e o acesso direto às câmaras permitem uma higienização eficaz.

Posso cozer diferentes tipos de pizza simultaneamente?

Sim, cada uma das duas câmaras opera de forma independente com os seus próprios termostatos mecânicos, permitindo ajustar a temperatura para diferentes tipos de pizzas ou produtos simultaneamente.

Quais são os principais acessórios disponíveis?

Entre os acessórios opcionais destacam-se o suporte em aço inoxidável e a hotte de chapa pré-envernizada, ambos concebidos para complementar e otimizar a funcionalidade do forno na sua cozinha.

É adequado para um restaurante com alto volume de pedidos?

Absolutamente. Com capacidade para 12 pizzas e aquecimento eficiente, este forno é projetado para

satisfazer as exigências de restaurantes com elevado volume de produção, garantindo rapidez e qualidade constante.