

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 a Gás Profissional 9 Pizzas

Informacoes do Produto

SKU:	CO11111	Modelo:	11111
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11111
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás profissional com capacidade para 9 pizzas de 330mm e temperatura até 420°C. Ideal para restaurantes e pizzarias de alto volume.

Descricao Completa

Forno de Pizza a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para otimizar o processo de confeção em pizzarias e restaurantes, garantindo um desempenho excecional. A sua construção de alta qualidade e o controlo preciso da temperatura permitem confeccionar pizzas com uma cozedura uniforme e perfeita. Ideal para estabelecimentos com alta demanda, este forno assegura eficiência e resultados consistentes em cada utilização.

Aplicações Profissionais

O forno é a escolha ideal para pizzarias de grande volume, restaurantes italianos, cadeias de restauração rápida e serviços de catering que necessitam de um aparelho fiável e potente para a preparação de pizzas. A sua capacidade de cozer múltiplas pizzas simultaneamente e a facilidade de integração em cozinhas profissionais tornam-no uma ferramenta indispensável. O suporte para sobreposição de câmaras adicionais e a possibilidade de incorporar módulos neutros ou aquecidos oferecem grande flexibilidade no design da sua cozinha.

Características Técnicas

Capacidade de Pizzas	9 pizzas de 330mm
Dimensões da Câmara (C x P x A)	1050 x 1050 x 150 mm
Potência	29 Kw
Consumo de Gás (GLP)	2,12 Kg/h líquida
Consumo de Gás (Natural)	2,85 m³/h natural
Temperatura Máxima	420 °C
Temperatura Recomendada	380 °C
Alimentação	Gás (Natural ou GLP) e Elétrica Monofásica

Controlo	Mecânico com termómetro digital
Ignição	Eletrónica, sem chama piloto

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de pizzas?

Este modelo permite a confeção simultânea de 9 pizzas com 330mm de diâmetro, ideal para estabelecimentos com elevado volume de trabalho.

É possível utilizar diferentes tipos de gás?

Sim, o forno foi projetado para funcionar tanto com gás natural quanto com GLP (gás de petróleo liquefeito), sendo necessário especificar a opção no momento do pedido. Inclui injetores para GLP.

Posso empilhar mais de uma câmara de cozedura?

Sim, é possível sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo para duplicar a capacidade de produção, otimizando o espaço na sua cozinha.

Como é garantida uma cozedura uniforme?

A câmara interna possui defletores de aço e orifícios laterais e no fundo que direcionam o calor para o teto perfurado, assegurando uma irradiação equilibrada e uma cozedura homogénea em toda a superfície da pedra refratária.

Quais as principais características de segurança do forno?

O forno está certificado e cumpre todas as normas de segurança vigentes. Possui ignição eletrónica, eliminando a chama piloto, e um controlo mecânico com termómetro digital para monitorização precisa da temperatura.