

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pizza Elétrico Profissional Entrada MAX M4

Informacoes do Produto

SKU:	CO11112	Modelo:	11112
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11112
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 4 pizzas de 30/34cm. Ideal para pizzarias e restauração, garante cozedura rápida e uniforme.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento elétrico constitui uma solução robusta e eficiente para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida. A sua conceção assegura uma cozedura uniforme e rápida, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais exigentes. A construção duradoura garante fiabilidade, enquanto a capacidade generosa permite preparar múltiplas pizzas simultaneamente, ideal para picos de serviço intenso.

A facilidade de utilização é um dos seus pontos fortes. Com controlos de temperatura independentes para a parte superior e inferior da câmara, os chefs conseguem adaptar o processo de cozedura às especificidades de cada pizza, resultando numa base estaladiça e ingredientes perfeitamente fundidos. Adicionalmente, a iluminação interna de baixa voltagem proporciona visibilidade clara do produto em confeção, sem comprometer a estabilidade térmica.

Aplicações Profissionais

Pensado para o ambiente de restauração, este aparelho é ideal para qualquer negócio que procure um forno de pizza industrial fiável e de alto desempenho. É a escolha perfeita para pizzarias com volume elevado, permitindo a confeção de um grande número de unidades em tempo recorde. Também se adapta bem a restaurantes, snack-bares e hotéis que desejem incluir pizzas frescas na sua ementa, garantindo sempre a mesma qualidade e sabor excecionais.

As características opcionais, como o interior totalmente refratário para maior retenção de calor e o suporte em aço inoxidável, aumentam a versatilidade do equipamento, tornando-o adequado para diversas configurações de cozinha profissional. A opção de uma campânula com motor de aspiração integrada oferece ainda mais flexibilidade, simplificando a instalação e otimizando o espaço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Pizzas (300/340mm)	4 Unidades

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores (L x P x A)	700 x 700 x 150 mm
Potência Total	5,6 kW
Potência Superior	2,8 kW
Tensão	400V-3N – 50Hz
Iluminação	Duo de baixa voltagem
Saída de Fumo	Canto superior
Frente e Portas	Aço com vidro
Termómetro	Mecânico
Termostatos por Câmara	Dois mecânicos
Isolamento da Câmara	Bom, com interruptor geral por câmara
Interior Opcional	Todo refratário
Suporte Opcional	Em aço inoxidável
Campânula Opcional	Chapa pré-pintada com frente de aço, saída de fumos Ø 125 mm
Motor de Aspiração Opcional	Elétrico com regulador de velocidade (absorção 70 W)
Rodas Opcionais	Conjunto de 4

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas que este forno consegue cozer?

Este forno foi concebido para cozer até 4 pizzas de 300/340mm de diâmetro em simultâneo, otimizando a produção em períodos de elevada procura.

É possível controlar a temperatura da câmara de forma independente?

Sim, o forno está equipado com dois termostatos mecânicos por câmara, permitindo o controlo individual da temperatura na parte superior e inferior para uma cozedura precisa.

Este forno é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e capacidade de alta produção, este forno é perfeitamente adequado para o ambiente exigente de cozinhas profissionais, pizzarias e restaurantes.

Quais os requisitos de energia para o funcionamento deste equipamento?

Todos os modelos deste forno operam com uma tensão de 400V-3N – 50Hz, garantindo compatibilidade com instalações elétricas industriais padrão.

Existem acessórios para melhorar a capacidade de retenção de calor do forno?

Sim, está disponível como opção um interior totalmente refratário, que melhora significativamente a estanqueidade do calor na câmara, resultando numa maior eficiência energética e cozedura.