

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 Elétrico Profissional 6 Pizzas 30cm

Informacoes do Produto

SKU:	CO12581	Modelo:	12581
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	12581
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno de pizza elétrico para uso profissional, com capacidade para 6 pizzas de 30-34 cm, ideal para otimizar a sua produção diária.

Descricao Completa

Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e cozinhas profissionais, este forno elétrico otimiza a confeção de pizzas com rapidez e eficiência. A sua capacidade para seis pizzas de 30 a 34 cm garante um serviço contínuo mesmo nos picos de afluência, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer negócio que preza a qualidade e a agilidade na produção.

A estrutura robusta com frente em aço e portas com vidro oferece durabilidade e permite monitorizar o processo de cozedura sem abrir o forno, mantendo a temperatura estável. A iluminação dupla de baixa voltagem assegura excelente visibilidade, enquanto o termómetro e os termostatos mecânicos por câmara proporcionam um controlo preciso para pizzas perfeitamente cozinhadas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pizzarias de grande volume e restaurantes italianos a hotéis e serviços de catering que necessitam de uma solução fiável para assar pizzas. A sua versatilidade permite também confeccionar outros produtos de padaria e pastelaria que beneficiem de uma cozedura consistente e uniforme.

A resistência e a facilidade de limpeza do forno tornam-no uma escolha prática para ambientes de cozinha exigentes, onde a higiene e a eficiência são cruciais. Poderá utilizá-lo como um forno de pizza principal ou como um apoio para aumentar a capacidade de produção, garantindo sempre resultados de excelência que satisfaçam os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	Elétrico
Capacidade de Pizzas	6 Unidades (Ø 300/340 mm)
Dimensões Interiores (L x P x A)	1050 x 700 x 150 mm
Potência Total	9,9 kW

Característica	Detalhe
Potência Superior	5,4 kW
Iluminação	Dupla de Baixa Voltagem
Tensão	400V-3N – 50Hz
Saída de Fumos	Canto Superior
Material da Frente e Portas	Aço com Vidro
Termómetro	Mecânico
Termostatos por Câmara	Dois mecânicos
Isolamento	Bom isolamento com interruptor geral por câmara
Dimensões (L x P x A)	1340 x 920 x 380 mm
Peso Líquido	97 Kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pizzas?

Este forno consegue cozer até 6 pizzas com um diâmetro entre 300 e 340 mm em simultâneo, ideal para altos volumes de produção.

É possível controlar a temperatura de cada câmara?

Sim, o forno está equipado com dois termostatos mecânicos por câmara, permitindo um controlo preciso e individualizado da temperatura para cada nível de cozedura.

Quais os requisitos elétricos para este equipamento?

O forno funciona com uma tensão de 400V-3N – 50Hz, sendo necessário verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu espaço.

A iluminação interna facilita a visualização do processo?

Com a dupla iluminação de baixa voltagem, terá uma excelente visibilidade do interior do forno, permitindo acompanhar a cozedura sem perdas de calor.

Existem opções para melhorar o isolamento térmico?

Sim, está disponível como opção um interior "todo refratário", que proporciona uma maior estanqueidade do calor dentro da câmara para otimizar o desempenho.