

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



Micro-ondas Profissional 26 Litros 1850W GN2/3

Informacoes do Produto

SKU:	CO11097	Modelo:	11097
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11097

Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Micro-ondas profissional de 26 litros e 1850W, ideal para cozinhas de alta cadência. Comandos digitais e 30 programas para confeitão rápida e uniforme.

Descricao Completa

micro-ondas profissional — ondas Profissional — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração de alta cadência, este forno de micro-ondas garante eficiência e rapidez na preparação de alimentos. A sua elevada capacidade e potência permitem um aquecimento rápido e uniforme, vital para manter o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais exigentes. É a solução ideal para otimizar os tempos de serviço e a satisfação do cliente.

A carcaça e câmara em aço inoxidável asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os rigorosos padrões de higiene da hotelaria e restauração. Os controlos digitais e os múltiplos programas de confeitão simplificam a operação, contribuindo para uma maior produtividade da sua equipa. Este equipamento é projetado para suportar o uso contínuo, tornando-o um investimento robusto para o seu negócio.

Com dois magnetrões e guias de ondas duplas, este micro-ondas evita pontos quentes ou frios, garantindo que cada porção é perfeitamente aquecida. Esta precisão é crucial para a qualidade dos alimentos servidos no seu estabelecimento, desde entradas a pratos principais. A sua performance superior significa menos desperdício e mais consistência culinária.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é particularmente adequado para uma vasta gama de operações no setor profissional, incluindo restaurantes de grande volume, estabelecimentos de restauração rápida (fast-food), áreas de serviço, hospitais, escolas e empresas de catering. Em qualquer um destes cenários, a agilidade na confeitão é um fator crítico para o sucesso e este micro-ondas responde a essa necessidade com distinção. A sua capacidade de empilhamento oferece uma flexibilidade adicional na organização do espaço da cozinha, crucial em instalações com área limitada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	26 litros
Zona de Cozedura	GN2/3
Potência	1850 W
Comandos	Digitais
Níveis de Potência	5
Programas	30
Dimensões da Câmara (AxLxP)	190 x 370 x 370 mm
Botão de Ação Rápida	Sim (+20 segundos)
Porta	Com puxador e vidro amplo
Empilhável	Sim
Material da Carcaça e Câmara	Aço inoxidável
Tecnologia de Aquecimento	2 magnetrons e 2 guias de ondas
Dimensões Externas (LxPxA)	464 x 557 x 372 mm
Peso Líquido	32 Kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este micro-ondas mais adequado?

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande movimento, fast-food, áreas de serviço, hospitais, escolas e empresas de catering, onde a velocidade e a eficiência na confeção são primordiais.

Qual a capacidade interna e que tipo de recipientes podem ser utilizados?

Dispõe de uma capacidade de 26 litros, com uma zona de cozedura compatível com tabuleiros GN2/3. Isto permite o aquecimento de porções generosas de alimentos ou vários itens de uma só vez.

Como o micro-ondas garante um aquecimento uniforme dos alimentos?

Incorpora dois magnetrons e duas guias de ondas, tecnologia que otimiza a distribuição do calor. Isto minimiza a ocorrência de pontos frios e quentes, assegurando uma cozedura homogênea e

resultados consistentes.

Os comandos são fáceis de usar e quantos programas de cozedura oferece?

Sim, os comandos são digitais e bastante intuitivos. O micro-ondas oferece 30 programas de cozedura diferentes e 5 níveis de potência, facilitando a escolha da configuração ideal para cada tipo de alimento.

É possível empilhar várias unidades deste micro-ondas para poupar espaço?

Sim, este modelo foi concebido para ser empilhável, o que permite maximizar o espaço disponível na sua cozinha profissional. Esta característica é especialmente útil em estabelecimentos com áreas de trabalho limitadas.