

# 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: 06/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Forno de Pizza Elétrico Profissional Entrada MAX M4

### Informacoes do Produto

|               |          |                |       |
|---------------|----------|----------------|-------|
| <b>SKU:</b>   | CO11112  | <b>Modelo:</b> | 11112 |
| <b>Marca:</b> | Corequip | <b>EAN:</b>    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | Corequip |
| <b>Modelo</b> | 11112    |

### 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.