

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



Hotelequip.pt

Forno a Gás para Pizzas 6 de 330mm FLAME6

Informacoes do Produto

SKU:	CO11109	Modelo:	11109
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11109

Descricao Resumida

Forno a gás profissional para pizzas, com capacidade para 6 unidades de 330mm.
Cozedura uniforme até 420°C.

Descricao Completa

Forno a Gás para Pizzas — Principais Vantagens

Concebido especificamente para as exigências da restauração profissional, este equipamento de confeitaria destaca-se pela sua capacidade e eficiência. Permite cozer até 6 pizzas de 330 mm em simultâneo, garantindo um desempenho superior em estabelecimentos com elevado volume de trabalho. A sua tecnologia avançada e construção robusta asseguram uma cozedura uniforme e perfeita, resultando em pizzas de excelência.

Este aparelho garante uma distribuição equilibrada do calor, essencial para obter uma base crocante e um recheio suculento. A temperatura máxima de trabalho de 420°C oferece a versatilidade necessária para uma ampla variedade de receitas, desde pizzaria tradicional a criações gourmet. A ignição eletrónica e o controlo mecânico com termómetro digital facilitam a operação e o ajuste preciso da temperatura, otimizando o processo de confeitaria.

Aplicações Profissionais

Este forno é a solução ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer outro negócio do setor de hotelaria e restauração que procure eficiência e qualidade na preparação de pizzas. A possibilidade de sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo e adicionar suportes com diferentes alturas, móveis neutros ou quentes e hotte extratora, permite adaptar o equipamento às necessidades específicas de cada cozinha profissional, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

A versatilidade de alimentação a gás natural ou GLP (a especificar no pedido) e a alimentação elétrica monofásica conferem flexibilidade na instalação, tornando-o adequado para diversos ambientes de cozinhas industriais. A sua elevada potência garante uma rápida recuperação de temperatura, crucial durante os períodos de maior afluência, mantendo a consistência da qualidade do produto final.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	A Gás para Pizza

Característica	Detalhe
Capacidade de Pizzas	6 unidades de 330mm
Dimensões da Câmara (L x P x A)	700 x 1050 x 150 mm
Potência	20 Kw
Consumo de Gás (Líquido/Natural)	1,58 Kg/h (Líquido) ou 2,12 m³/h (Natural)
Temperatura Máxima de Trabalho	420°C
Temperatura de Funcionamento Recomendada	380°C
Material da Câmara	Chapa aluminizada com defletores de aço
Superfície de Cozedura	Ladrilhos (pedra refratária)
Sistema de Aquecimento	Queimador atmosférico multirramificado sob pedra refratária
Tipo de Gás	Gás natural ou GLP (a especificar no pedido)
Alimentação Elétrica	Monofásica
Controlo	Mecânico com termómetro digital
Ignição	Eletrónica (sem chama piloto)
Acessórios Incluídos	Chaminé e respetivo prolongador
Dimensões (L x P x A)	1130 x 1450 x 470 mm
Peso Líquido	164 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção de pizzas deste forno?

Este forno a gás foi concebido para cozer até 6 pizzas individuais de 330 mm de diâmetro em simultâneo, ideal para responder a picos de procura em serviços de restauração rápida.

É possível empilhar mais de um forno?

Sim, é possível sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo para otimizar o espaço na sua cozinha profissional e aumentar a capacidade de produção, caso seja necessário.

Que tipo de gás pode ser utilizado?

O forno pode ser alimentado tanto com gás natural como com GPL. É importante especificar a sua preferência no momento da encomenda para que o equipamento seja devidamente configurado.

Como é controlada a temperatura durante a cozedura?

O controlo da temperatura é mecânico e inclui um termómetro digital, permitindo uma monitorização precisa e um ajuste fácil para atingir a cozedura ideal para cada tipo de pizza.

Este forno inclui alguma funcionalidade para garantir a uniformidade da cozedura?

Sim, o design da câmara com defletores de aço e o queimador atmosférico multiramificado sob a pedra refratária asseguram que o calor é distribuído de forma homogénea, garantindo uma cozedura perfeita em todas as pizzas.