

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 06/06/2026

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

Forno de Pizza Industrial a Gás para 4 Pizzas 330mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11108	Modelo:	11108
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11108

Descricao Resumida

Forno de pizza a gás industrial com capacidade para 4 pizzas de 330mm. Cozedura uniforme, ignição eletrónica e controlo até 420°C. Ideal para restauração e pizzarias.

Descricao Completa

Concebido para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento a gás otimiza o fluxo de trabalho e garante resultados de excelência em cada confeitura. A sua capacidade de cozedura simultânea para quatro pizzas de 330mm torna-o indispensável para volumes elevados, assegurando a máxima eficiência na sua cozinha profissional.

A estrutura robusta deste forno industrial, com base de cocção em tijolos refratários, proporciona uma distribuição de calor equilibrada para pizzas perfeitamente cozinhadas com uma base estaladiça. O controlo mecânico preciso, complementado por um termómetro digital, permite ajustar a temperatura até 420°C para diferentes tipos de massas e ingredientes, garantindo um desempenho consistente e de alta qualidade.

Forno de Pizza a Gás — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O baixo consumo de gás natural ou GLP reduz os custos operacionais, representando uma solução económica e sustentável para o seu negócio.
- **Cozedura Uniforme:** O design inovador dos defletores de aço direciona o calor para o teto perfurado, assegurando uma cozedura homogénea e a crosta perfeita em todas as pizzas.
- **Segurança Certificada:** Em conformidade com todas as normas de segurança vigentes, o equipamento oferece um ambiente de trabalho seguro e fiável para a sua equipa.
- **Versatilidade de Instalação:** Opção de sobreposição de até duas câmaras e disponibilidade de acessórios como suportes e módulos, permitindo adaptar o forno ao espaço e às necessidades da sua cozinha.
- **Operação Simplificada:** Ignição eletrónica e controlo mecânico intuitivo com termómetro digital, facilitando a gestão da cozedura e otimizando o tempo de preparação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração, incluindo pizzarias com alto volume de pedidos, restaurantes italianos que procuram autenticidade no sabor, cadeias de restauração rápida que exigem rapidez e qualidade, e serviços de catering que necessitam de flexibilidade e desempenho robusto. A sua capacidade para cozer até 4 pizzas simultaneamente e a sua robustez fazem dele uma peça central em qualquer cozinha que procure excelência na confeitura de pizzas.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade de Pizzas	4 pizzas de 330mm
Dimensões da Câmara (C x P x A)	700 x 700 x 150 mm
Potência	14 Kw
Consumo de Gás (Liquefeito)	0,94 Kg/h
Consumo de Gás (Natural)	1,21 m³/h
Temperatura Máxima de Trabalho	420°C
Temperatura de Funcionamento Recomendada	380°C
Material da Câmara	Chapa aluminizada com defletores de aço
Tipo de Queimador	Atmosférico multirramificado
Alimentação	Gás natural ou GLP (especificar no pedido) e elétrica monofásica
Controlo	Mecânico com termómetro digital
Ignição	Eletrónica
Dimensões Externas (C x P x A)	1130 x 1070 x 470 mm
Peso Líquido	132 Kg

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima de pizzas deste equipamento?

O equipamento foi concebido para cozer até 4 pizzas de 330mm de diâmetro em simultâneo, maximizando a produtividade durante picos de serviço no seu estabelecimento, como uma pizzeria.

Posso usar este forno com gás natural e GLP?

Sim, o forno é versátil e pode ser alimentado tanto por gás natural quanto por GLP, incluindo os injetores necessários para GLP, bastando especificar a sua preferência no momento da encomenda.

Qual a temperatura máxima que o forno atinge?

Este forno alcança uma temperatura máxima de trabalho de 420°C, permitindo uma cozedura rápida e eficiente das suas pizzas, com uma temperatura de funcionamento recomendada de 380°C.

É possível sobrepor várias câmaras de cozedura?

Sim, é possível sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo, otimizando o espaço na sua cozinha e aumentando a capacidade de produção sem a necessidade de adquirir um forno maior em área.

Este forno cumpre as normas de segurança?

Absolutamente. O equipamento é certificado e cumpre rigorosamente todas as normas de segurança vigentes, garantindo tranquilidade na sua utilização diária e conformidade com a legislação aplicável.