

# 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 Eléctrico de Pizza Profissional 12 Pizzas, 550°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO12585	<b>Modelo:</b>	12585
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	12585

### Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com capacidade para 12 pizzas, atingindo 550°C. Ideal para pizzerias e restauração de alta produtividade. Cozedura uniforme com sistema "Activestone".

## Descricao Completa

### Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o exigente ambiente das cozinhas profissionais. Com capacidade para confeccionar até 12 pizzas simultaneamente, este modelo assegura uma produtividade elevada, ideal para restaurantes e pizzerias com grande volume de encomendas. A sua tecnologia avançada garante uma distribuição de calor uniforme, resultando em pizzas perfeitamente cozinhadas com base estaladiça e ingredientes no ponto certo.

Atinge rapidamente temperaturas elevadas até 550°C, crucial para um resultado impecável. A construção em aço garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os detalhes pensados, como a iluminação interior e as pegas atérmicas, facilitam a operação diária. Um investimento que se traduz em excelência culinária e em otimização do tempo na sua operação.

### Aplicações Profissionais

Este versátil forno elétrico é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria alimentar. Encontra a sua utilidade perfeita em pizzerias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer cozinha profissional que ambicione servir pizzas de elevada qualidade e em grande quantidade. Graças à sua elevada capacidade, é também adequado para eventos de catering ou espaços de restauração rápida que exijam agilidade e consistência na preparação.

A sua adaptabilidade permite cozinhar desde pizzas frescas a congeladas, garantindo sempre resultados profissionais. É igualmente apto para a confeção de outros produtos que beneficiem de altas temperaturas e aquecimento uniforme, como pães e focaccias, tornando-o um ativo valioso para diversificar a ementa do seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Forno</b>	Elétrico
<b>Capacidade de Pizzas</b>	12 unidades (6x2) de 300/340mm
<b>Potência Total</b>	18 Kw

<b>Potência Superior</b>	5,4 Kw
<b>Dimensões da Câmara (C x L x A)</b>	1050 x 700 x 150 mm
<b>Sistema de Aquecimento</b>	"Activestone" (resistências na pedra refratária)
<b>Temperatura Máxima</b>	550°C
<b>Frente</b>	Aço
<b>Corpo</b>	Pré-pintado em branco e cinzento
<b>Porta</b>	Aço com vidro, equilibrada por mola e tirante regulável
<b>Controlo de Vapor</b>	Pomo de abertura e fecho da saída de vapor
<b>Manípulos</b>	Atérmicos
<b>Iluminação Interior</b>	Dupla, baixo voltagem (12V)
<b>Opções (Sob Pedido)</b>	Interior "todo refratário", Versão Digital
<b>Suportes</b>	Aço inoxidável
<b>Chaminé</b>	Chapa pré-envernizada com frente em aço, saída de fumos Ø 125-200mm
<b>Motor de Aspiração</b>	Elétrico com regulador de velocidade (absorção 70W-150W)
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	1440 x 1010 x 720 mm
<b>Peso Líquido</b>	231 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade de produção deste forno?

Este equipamento permite cozinhar até 12 pizzas, com diâmetro de 300/340mm, em simultâneo, o que é ideal para estabelecimentos com alta demanda.

### Que tipo de pizzas posso confeccionar?

É perfeitamente adequado para pizzas frescas, como as tradicionais napolitanas, e também para pizzas pré-congeladas, garantindo um cozimento uniforme e eficaz em ambos os casos.

### Consegue atingir altas temperaturas rapidamente?

Sim, este forno elétrico foi concebido para alcançar uma temperatura máxima de 550°C rapidamente, assegurando uma cozedura eficiente e resultados perfeitos em pouco tempo.

**A limpeza do equipamento é fácil?**

Sim, o design em aço da frente e o corpo pré-pintado, juntamente com os suportes em aço inoxidável, tornam a limpeza e manutenção do forno uma tarefa simples e rápida.

**Que benefícios o sistema "Activestone" oferece?**

O sistema "Activestone" incorpora resistências diretamente na pedra refratária, garantindo uma distribuição de temperatura excepcionalmente uniforme em toda a superfície da base, resultando numa cozedura homogénea e uma crosta perfeita.