

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

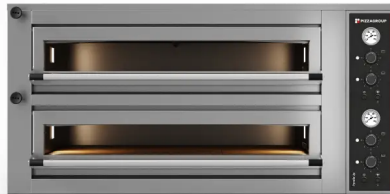


Forno Eléctrico de Pizza Profissional 12 Pizzas, 550°C

Informacoes do Produto

SKU:	CO12585	Modelo:	12585
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	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

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

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