

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Micro-ondas Profissional Digital 26 Litros 1100W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11094	<b>Modelo:</b>	11094
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
--------------	----------

<b>Modelo</b>	11094
---------------	-------

## Descricao Resumida

Micro-ondas profissional de 26 litros e 1100W, ideal para aquecimento e confecção rápida de alimentos. Comandos manuais e interior em inox.

## Descricao Completa

Este micro-ondas de uso profissional, com 26 litros de capacidade, é uma solução robusta e altamente eficiente para o aquecimento e confecção rápida de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas comerciais, destaca-se pela sua construção em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. A sua câmara interna, sem prato giratório, maximiza o espaço utilizável, ideal para recipientes de maiores dimensões, enquanto a bandeja cerâmica otimiza a distribuição das micro-ondas para resultados consistentes em cada utilização.

### micro-ondas profissional — ondas — Principais Vantagens

O aparelho oferece um desempenho potente com 1100W, assegurando um aquecimento rápido e uniforme. A seleção manual de 5 níveis de potência, incluindo 4 de confecção e 1 de descongelação, juntamente com um temporizador até 35 minutos, confere controlo preciso sobre os processos culinários. A simplicidade dos comandos manuais torna o equipamento extremamente fácil de usar, permitindo que qualquer membro da equipa o opere com eficiência. Esta unidade, pertencente à linha Snackmate, é sinónimo de resistência e fiabilidade para operações intensivas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de pequena dimensão, snack-bares, cafetarias, padarias e qualquer estabelecimento que necessite de aquecer, descongelar ou confeccionar pequenas porções de forma ágil. A sua construção robusta e a câmara sem prato giratório, totalmente em aço inoxidável, facilitam a limpeza e manutenção, elementos cruciais em qualquer operação alimentar. É uma escolha excelente para pratos pré-preparados, sopas, sanduíches e outros itens de menu que exigem rapidez na preparação.

### Características Técnicas

Capacidade	26 Litros
Potência	1100W
Comandos	Manuais (Analogico)
Níveis de Potência	5 (4 confeitão, 1 descongelatão)
Temporizador	Até 35 minutos
Dimensões da Câmara (L x P x A)	330x310x200mm
Dimensões Externas (L x P x A)	517 x 380 x 297 mm
Peso Líquido	175 kg
Material da Carcaça e Câmara	Aço Inoxidável
Bandeja	Cerâmica
Porta	Com tirador e vidro largo
Linha	Snackmate

## Perguntas Frequentes

### **Para que tipo de espaços comerciais este micro-ondas é mais adequado?**

Este forno micro-ondas é ideal para estabelecimentos com espaço limitado, como pequenos restaurantes, cafeterias, snack-bares e quiosques, onde a rapidez e a eficiência energética são prioritárias para o serviço de refeições.

### **Quais são as vantagens da câmara sem prato giratório?**

A ausência de prato giratório permite uma maior capacidade interna, possibilitando o aquecimento de pratos e recipientes de maiores dimensões, além de simplificar a limpeza da câmara em aço inoxidável.

### **Este micro-ondas oferece funções de descongelatão?**

Sim, o aparelho dispõe de um nível de potência específico para descongelatão, permitindo preparar alimentos congelados de forma eficiente e segura.

### **Os comandos manuais são fáceis de utilizar em ambientes profissionais?**

Os comandos manuais analógicos foram concebidos para serem intuitivos e de fácil operação, o que é crucial em ambientes de cozinha movimentados, onde a rapidez e a simplicidade de uso são valorizadas.

### **Como o micro-ondas garante uma distribuiçã uniforme do calor?**

A bandeja cerâmica, localizada na parte inferior da câmara, foi desenvolvida para otimizar a distribuiçã das micro-ondas, assegurando um aquecimento mais uniforme dos alimentos.