

# 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



## Micro-ondas Digital Profissional 26L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11095	<b>Modelo:</b>	11095
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11095

## Descricao Resumida

Micro-ondas digital profissional de 26 litros e 1100W, ideal para aquecimento rápido em restauração. Robusto, fácil de usar e sem prato giratório.

## Descricao Completa

### Micro-ondas profissional — ondas Industrial — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de pequena dimensão, este forno micro-ondas digital combina robustez e funcionalidade. A sua capacidade de 26 litros e a potência de 1100W asseguram aquecimento eficiente e rápido, ideal para a dinâmica exigente de cozinhas profissionais. A programação digital intuitiva com 20 programas predefinidos e 3 níveis de potência simplifica a operação e otimiza a confeção de diversos pratos, garantindo consistência e qualidade.

A estrutura em aço inoxidável, tanto na carcaça como na câmara interna, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer ambiente profissional. A ausência de prato giratório maximiza o espaço útil na câmara, permitindo o aquecimento de recipientes de maiores dimensões. Uma bandeja cerâmica inferior otimiza a distribuição das micro-ondas, assegurando um aquecimento uniforme em todas as preparações. Funcionalidades como a opção de dobro da quantidade (x2) e o botão "+30 Seg" aumentam a versatilidade e a rapidez do serviço.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde pequenos restaurantes e cafés a snack-bares e quiosques. A sua facilidade de utilização e as opções de programação tornam-no ideal para o aquecimento rápido de refeições pré-confeccionadas, descongelamento de ingredientes ou preparação de pequenos lanches. As suas características robustas garantem um desempenho fiável, minimizando o tempo de inatividade e aumentando a eficiência operacional no seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	26 litros
Potência	1100W
Comandos	Digitais

Característica	Detalhe
Programas	20 programas diferentes de temperatura a 3 níveis de potência predefinidos
Fases de Cozedura	Até 3 fases diferentes com tempos distintos
Dimensão Câmara	330x310x200mm
Opções Adicionais	Programação de níveis acústicos, Dupla quantidade (x2), +30 Segundos
Material Carcaça e Câmara	Aço inoxidável
Tabuleiro Inferior	Cerâmica para otimizar distribuição de ondas
Porta	Com tirador e vidro grande
Dimensões (L x P x A)	517 x 380 x 297 mm
Peso Líquido	175 kg

## Perguntas Frequentes

### 1. Este micro-ondas é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer cozinha profissional com necessidade de aquecimento rápido e eficiente, especialmente em espaços de pequena dimensão.

### 2. Quais são as vantagens dos comandos digitais e programas predefinidos?

Os comandos digitais facilitam a operação e os 20 programas predefinidos com 3 níveis de potência garantem consistência nos resultados e simplificam as tarefas diárias da sua equipa.

### 3. A câmara interna possui prato giratório?

Não, a câmara é concebida sem prato giratório, o que maximiza a capacidade interna e permite a utilização de recipientes de diferentes formatos e tamanhos.

### 4. Os materiais utilizados são duráveis e fáceis de limpar?

Sim, tanto a carcaça exterior como a câmara interna são fabricadas em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

### 5. Quais as funcionalidades que otimizam a rapidez e versatilidade?

As funções de dupla quantidade (x2) e o botão "+30 Segundos" permitem um aumento rápido do tempo de cozedura e a duplicação automática da quantidade para um serviço mais ágil e eficiente.