

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Combinado Industrial Eléctrico GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17387	<b>Modelo:</b>	17387
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17387

### Descricao Resumida

Forno combinado industrial elétrico de alta performance com touchscreen, capacidade GN 1/1, e controlo versátil para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### forno combinado elétrico — Forno STG71 V7 — Principais Vantagens

Este equipamento polivalente foi concebido para otimizar o seu fluxo de trabalho na cozinha profissional, oferecendo uma vasta gama de funcionalidades de confeção avançadas. A sua tecnologia Touchscreen V7 permite um controlo intuitivo e preciso, ideal para cozinheiros que procuram eficiência e resultados consistentes. Com inverter de giro e diversas funções de cozedura programáveis, este forno é uma aposta segura para qualquer estabelecimento de restauração que preze pela qualidade e versatilidade culinária. A inclusão de uma sonda multiponto garante que cada prato atinja a temperatura interna perfeita, fundamental para a segurança alimentar e para a excelência do sabor.

### Aplicações Profissionais

O aparelho é adequado para uma ampla variedade de cozinhas, desde restaurantes de alta gastronomia até hotéis com serviço de banquetes e empresas de catering. A sua capacidade de fermentação, regeneração e multicook torna-o indispensável para a preparação de pratos complexos e para o serviço eficiente em horas de ponta. A funcionalidade Delta T é perfeita para assados lentos, garantindo uniformidade e suculência nos alimentos. Confeções que exigem um elevado volume de produção ou que beneficiam de um controlo excepcional sobre os parâmetros de cozedura encontrarão neste forno um parceiro robusto e fiável.

### Características Técnicas

Tipo de Controlo	Touchscreen V7
Inversor de Giro	Sim
Micro de Porta	Sim
Termostato de Segurança	Sim
Conexão de Água	3/4"
Alarme Fim de Ciclo	Sim

<b>Lâmpada Interior</b>	LED
<b>Vidro Abatível</b>	Sim
<b>Porta USB</b>	Sim
<b>Capacidade de Bandejas</b>	GN 1/1
<b>Tipo de Conexão</b>	Elétrico, Trifásica 3F+N+T
<b>Controlo de Clima</b>	Sim
<b>Controlo de Vapor</b>	Sim
<b>Controlo da Ventoinha</b>	10 velocidades
<b>Preaquecimento</b>	Sim
<b>Enfriamento</b>	Sim
<b>Regeneração</b>	Sim
<b>Multicook</b>	Sim
<b>All On Time</b>	Sim
<b>Recetário Editável</b>	Sim
<b>Autolimpeza</b>	Sim
<b>Sonda Multiponto</b>	Sim
<b>Delta T</b>	Sim
<b>Fermentação</b>	Sim
<b>Planificação</b>	Sim
<b>Modo Hold</b>	Sim
<b>Potência Elétrica</b>	10.200W
<b>Temperatura Máxima</b>	300°C
<b>Peso</b>	78 kg
<b>Voltagem</b>	400V-50/60Hz

**Dimensões Internas (L x P x A)**

620 x 405 x 545 mm

## **Perguntas Frequentes**

---

### **1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?**

Este forno foi concebido para acomodar tabuleiros GN 1/1, um formato standard em cozinhas profissionais, garantindo compatibilidade e versatilidade na sua operação diária.

### **2. É possível controlar a humidade e temperatura com precisão?**

Sim, o "Clima control" e "Steam control" integrados permitem ajustar e manter os níveis ideais de temperatura e humidade, cruciais para a confeção de pratos delicados e assados perfeitos.

### **3. O forno possui funcionalidades de autolimpeza?**

Sim, este modelo inclui uma funcionalidade de autolimpeza, simplificando significativamente a manutenção e garantindo a higiene necessária para o seu negócio.

### **4. Consigo programar diferentes ciclos de cozedura?**

Com a função "Multicook" e o "Recetário editável", pode programar e guardar múltiplas receitas com diferentes etapas de cozedura, otimizando o tempo e padronizando os seus pratos.

### **5. Que tipo de ligação elétrica é necessária para este forno?**

O forno opera com uma ligação elétrica trifásica (3F+N+T) a 400V-50/60Hz, com uma potência de 10.200W, o que exige uma instalação elétrica adequada para equipamentos industriais.