

# 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 Combinado Gás GN 1/1 - Modelo STG111 M

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17106	<b>Modelo:</b>	17106
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17106

### Descricao Resumida

Forno industrial a gás com capacidade GN 1/1 e controlo manual. Ideal para cozinhas profissionais, oferece regulagem de humidade e temperatura.

## Descricao Completa

### Forno industrial a gás — Forno Combinado Industrial — Principais Vantagens

Este versátil equipamento de confeitaria a gás é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão. Com um sistema de controlo manual intuitivo, oferece total domínio sobre o processo culinário moderno. Além disso, a tecnologia Premix de gás garante uma distribuição de calor superior, resultando em pratos perfeitamente cozinhados com humidade controlada. Um investimento inteligente para elevar a qualidade da sua oferta gastronómica.

### Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento de cozedura adapta-se a uma vasta gama de necessidades. É possível preparar desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados, mantendo sempre o controlo sobre a humidade, essencial para uniformidade. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 torna-o perfeito para produções de média e grande escala, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha e permitindo que a sua brigada opere com máxima eficácia.

### Características Técnicas

Modelo	STG111 M GAS
Sistema de Controlo	Manual
Inversor de Giro	Sim
Micro de Porta	Sim
Termostato de Segurança	Sim
Conexão de Água	3/4"
Alarme Fim de Ciclo	Sim
Lâmpada Interior	LED

<b>Vidro Abatível</b>	Sim
<b>Capacidade de Bandejas</b>	GN 1/1
<b>Tipo de Gás</b>	Premix
<b>Humidade Regulável</b>	0 a 100%
<b>Controlo de Tiro</b>	Manual
<b>Temporizador</b>	0-120 minutos e modo contínuo
<b>Regulador de Temperatura</b>	0 a 250°C
<b>Potência Elétrica</b>	650W
<b>Potência a Gás</b>	20kW (17200 kcal/h)
<b>Temperatura Máxima</b>	250°C
<b>Voltagem</b>	230V- 50/60Hz
<b>Tipo de Conexão</b>	Schuko monofásico
<b>Dimensões Internas (CxPxA)</b>	620 x 405 x 810 mm
<b>Dimensões Externas (CxPxA)</b>	790 x 900 x 1110 mm
<b>Peso</b>	149 kg

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Que tipo de gás utiliza este forno industrial?

Este forno utiliza gás do tipo Premix, o que otimiza a mistura de ar e gás para uma combustão mais eficiente e uma distribuição de calor homogénea, fundamental para a qualidade dos seus cozinhados.

### 2. É possível controlar o nível de humidade dentro da câmara de cozedura?

Sim, o aparelho permite regular a humidade de 0 a 100%, o que é crucial para uma variedade de preparações, desde assados que exigem pele crocante a produtos de pastelaria que necessitam de um ambiente mais húmido para crescer. Esta flexibilidade assegura resultados consistentes e de alta qualidade.

### 3. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este oferece?

O modelo foi concebido para acomodar tabuleiros GN 1/1, um padrão muito comum na restauração. Esta capacidade permite padronizar processos e maximizar a produção, facilitando a organização na sua cozinha e adaptando-se às suas necessidades operacionais.

#### **4. Como funciona o controlo de tempo e temperatura neste equipamento?**

O controlo é manual, com um temporizador ajustável de 0 a 120 minutos e um modo contínuo para operações mais longas. A temperatura pode ser regulada de 0 a 250°C, proporcionando precisão para todas as suas receitas. O controlo manual de tiro permite uma gestão ainda mais fina do ambiente interno.

#### **5. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

Este forno é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, hotéis e empresas de catering que procuram um equipamento robusto e fiável. A sua versatilidade e controlo preciso fazem dele uma mais-valia para qualquer operação que exija consistência e performance elevada.