

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



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico 11 Tabuleiros GN 1/1 STG111 V7

Informacoes do Produto

SKU:	CO17115	Modelo:	17115
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17115

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico com controlo tátil V7, capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este versátil equipamento de convecção, concebido para cozinhas profissionais, destaca-se pelo seu sistema de controlo tátil intuitivo V7. Oferecendo funcionalidades avançadas como controlo de clima e vapor, permite uma gestão precisa de diversos processos culinários. A sua robustez e capacidade para 11 bandejas GN 1/1 tornam-no na solução ideal para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Este potente forno industrial é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e flexibilidade. Com funções de pré-aquecimento rápido, arrefecimento e regeneração, é adequado para uma vasta gama de preparações, desde assados a vapor. A sua capacidade de fermentação e a sonda multiponto garantem resultados consistentes, enquanto a função de autolimpeza simplifica a manutenção diária, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência gastronómica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Sistema 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
Lâmpada Interior	LED

Característica	Detalhe
Vidro Abatível	Sim
Porta USB	Sim
Capacidade de Bandejas	11 GN 1/1
Tipo de Energia	Elétrico
Controlo de Clima	Sim
Controlo de Vapor (Steam Control)	Sim
Controlo de Ventoinha (Fan Control)	10 velocidades
Pré-aquecimento	Sim
Arrefecimento	Sim
Regeneração	Sim
Autolimpeza	De série
Sonda Multiponto	De série
Delta T	Sim
Fermentação	Sim
Planificação	Sim
Modo Hold	Sim
Dimensões Internas (CxAxP)	620 x 405 x 810 mm
Potência Elétrica	18.500 W
Temperatura Máxima	Até 300° C
Voltagem	400 V – 50/60 Hz
Conexão	Trifásica 3F + N + T
Distância entre Bandejas	67 mm
Módulo Wifi	Opcional (Ref. 710789)

Característica	Detalhe
Alteração da Abertura da Porta	Opcional (Ref. 999H03)
Dimensões (L x P x A)	790 x 790 x 1090 mm
Peso	127 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste equipamento?

Este sistema de cozedura multifuncional possui uma capacidade generosa para 11 tabuleiros GN 1/1, ideal para grandes produções em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Que tipo de controlo possui o forno?

O aparelho vem equipado com um painel de controlo tátil V7, que oferece uma interface moderna e intuitiva para gerir todas as suas funções de maneira eficiente.

É possível cozinhar com vapor?

Sim, o forno integra um sistema de controlo de vapor (Steam Control), permitindo cozedura a vapor e combinada para uma ampla variedade de pratos e texturas.

Quais as opções de personalização disponíveis?

Existem opções para um módulo Wi-Fi e a alteração da abertura da porta, proporcionando maior flexibilidade e adaptação às necessidades específicas da sua cozinha.

O equipamento é de fácil limpeza?

Sim, dispõe de um sistema de autolimpeza de série, o que simplifica significativamente a manutenção e garante padrões de higiene elevados com o mínimo esforço.