

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Industrial a Gás de Convecção, 20 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CO17973	Modelo:	17973
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17973

Descricao Resumida

Forno industrial a gás de convecção de alta capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1.
Sistema digital, controlo de humidade, lavagem automática e carro extraível.

Descricao Completa

Forno industrial a gás — Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

No coração de uma cozinha de alta performance, a escolha do equipamento certo faz toda a diferença. Este equipamento de convecção a gás, com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, oferece a robustez e a eficiência necessárias para a produção alimentar em grande escala. O seu sistema de controlo digital avançado permite uma gestão precisa de todos os parâmetros de confeção, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade, dia após dia. A porta com vidro abatível facilita a limpeza e manutenção, enquanto a sua construção sólida assegura durabilidade.

Ideal para operações exigentes, este aparelho foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha. Com funções como controlo de humidade, velocidade regulável e 99 programas predefinidos, prepara uma vasta gama de pratos com facilidade e perfeição. A sonda multiponto garante que os alimentos são cozinhados na temperatura exata, evitando desperdícios e maximizando o sabor. É a solução perfeita para chefs que procuram um parceiro fiável e versátil.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura multifuncional é excelente para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes de grande volume e hotéis até cantinas industriais e serviços de catering. A sua capacidade para lidar com grandes quantidades de alimentos e a versatilidade nos modos de cocção (calor seco, vapor, misto) tornam-no indispensável em qualquer cozinha profissional que exija alto desempenho e flexibilidade. O seu desempenho energético e a sua vasta funcionalidade simplificam as tarefas diárias da sua equipa e garantem que os seus clientes recebem sempre refeições excecionais. É uma ferramenta de apoio crucial para qualquer cozinha que valorize a qualidade e a eficiência.

Características Técnicas

Tipo de Forno	Convecção a Gás
Sistema de Controlo	Digital

Funções	Alarme fim de ciclo, Sensor de porta, Lâmpada interior LED, Inversor de giro, Porto USB, Multinível, Sistema queimador Premix, Controlo de Clima (Humidade e Velocidade reguláveis), Steam control (tiro programável), 99 programas com 6 fases de cozedura, Conector para sonda extraível/vácuo/multiponto, Modos de cozedura (calor seco/vapor/misto), Regeneração/Manutenção, Recetário personalizável com fotografias, Multicook/All on time, Arrefecimento/Pré-aquecimento, Lavagem automática (De série)
Dimensões Internas (L x P x A)	700 x 500 x 1480 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	880 x 1025 x 1865 mm
Potência Elétrica	1.300 W
Potência a Gás	40kW – 34400 kcal/h
Temperatura Máxima	300° C
Voltagem	230 V – 50/60 Hz
Conexão Elétrica	Schuko Monofásico
Capacidade de Tabuleiros	20 bandejas GN 1/1
Distância entre Tabuleiros	67 mm
Sonda Multiponto	De série
Carro Extraível	De série
Peso	300 kg

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este forno industrial é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering, onde é necessária uma elevada capacidade de produção e versatilidade na confeção de alimentos.

Quais são os principais modos de cozedura disponíveis?

O equipamento oferece modos de cozedura versáteis, incluindo calor seco, vapor e misto, permitindo-lhe preparar uma vasta gama de pratos com controlo preciso.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design inteligente inclui um vidro abatível na porta para facilitar a limpeza, e o sistema de lavagem automática integrado minimiza o esforço de manutenção diário.

Posso personalizar os programas de cozedura?

Com 99 programas de cozedura e 6 fases por programa, além de um recetário personalizável com fotografias, tem total flexibilidade para adaptar o processo de confeção às suas necessidades específicas.

Este forno garante uma cozedura uniforme?

Absolutamente. O inversor de giro e a sonda multiponto garantem uma distribuição de calor homogénea e um controlo exato da temperatura interna dos alimentos, resultando numa cozedura uniforme e perfeita.