

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 a Gás STG72 V7, 7 Tabuleiros GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	CO17687	Modelo:	17687
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17687

Descricao Resumida

Forno combinado a gás de alta capacidade para cozinhas profissionais, com 7 tabuleiros GN 2/1, lavagem automática e sonda multiponto. Cozedura uniforme e eficiente.

Descricao Completa

Forno Combinado Gás — Principais Vantagens

Este versátil forno de convecção a gás foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais mais movimentadas, oferecendo a capacidade de cozinhar uma vasta gama de pratos com precisão e eficiência. Com a sua tecnologia avançada de cocção e o sistema de lavagem automática, simplifica as operações diárias e garante resultados consistentemente excelentes. A capacidade generosa para tabuleiros GN, aliada à potência de gás, traduz-se numa solução culinária robusta para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas institucionais que necessitam de um desempenho fiável e de elevada capacidade. É particularmente adequado para a preparação simultânea de grandes volumes de alimentos, desde assados e pratos cozidos a vapor, até itens de pastelaria. A sua flexibilidade permite otimizar os processos de cozinha, reduzindo o tempo de preparação e aumentando a produção, o que é crucial em ambientes de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Potência Elétrica	200 W
Temperatura Máxima	300°C
Voltagem	230V-50/60 Hz
Conexão	Schuko Monofásico
Potência a Gás	20 kW – 17200 kcal/h
Lavagem	Automática de série
Sonda	Multiponto de série

Capacidade	7 Uds. GN 2/1 / 14 Uds. GN 1/1
Distância entre Tabuleiros	67 mm
Sistema Queimador	Premix
Posição Bandeja Longitudinal	GN 2/1
Posição Bandeja Transversal	GN 1/1
Dimensões Internas (LPA)	620 x 725 x 545h mm
Dimensões Externas (LPA)	790 x 1220 x 840 mm
Peso	145 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de tabuleiros Gastronorm pode este forno utilizar?

O forno é compatível com tabuleiros GN 2/1 na posição longitudinal e GN 1/1 na posição transversal, e tem capacidade para 7 tabuleiros GN 2/1 ou 14 tabuleiros GN 1/1.

A limpeza do forno é manual ou automática?

Este modelo inclui um sistema de lavagem automática de série, o que simplifica significativamente a manutenção e garante a higiene do equipamento após cada utilização.

Qual a temperatura máxima que o forno consegue atingir?

O equipamento permite atingir uma temperatura máxima de 300°C, ideal para uma vasta gama de técnicas de cocção, desde assados lentos a gratinados rápidos.

É necessário instalar uma sonda de temperatura adicional?

Não, o forno já vem equipado com uma sonda multiponto de série, o que permite um controlo preciso da temperatura interna dos alimentos durante a cocção.

Qual a potência de gás do forno e que tipo de conexão elétrica utiliza?

A potência de gás é de 20 kW, fornecendo um aquecimento robusto, e a conexão elétrica é Schuko Monofásico, com uma potência elétrica de 200 W.