

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial Eléctrico 5 Tabuleiros GN 1/1 Convecção

Informacoes do Produto

SKU:	CO17575	Modelo:	17575
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17575

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico de convecção, capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1. Controlo manual, humidade regulável, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Forno industrial elétrico — Forno Convecção – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é uma solução indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo uma cozedura uniforme e eficaz. Concebido para otimizar o processo de confeção, este aparelho elétrico oferece um controlo manual preciso, ideal para uma vasta gama de criações culinárias.

A incorporação de um inversor de giro e um alarme de fim de ciclo melhora a eficiência operacional, enquanto o micro de porta e o termostato de segurança asseguram a máxima segurança. A iluminação interior em LED facilita a monitorização dos alimentos, e a função de humidade regulável entre 0% e 100% permite adaptar o ambiente de cozedura às necessidades específicas de cada prato. Um temporizador ajustável até 120 minutos, com modo contínuo, e o controlo manual do tiro conferem flexibilidade.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering, este equipamento facilita a preparação de grandes volumes de alimentos com consistência. A sua capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1, com posicionamento transversal, torna-o ideal para cozer, assar e gratinar diversos pratos, desde carnes e peixes a legumes e a produtos de padaria e pastelaria. A sua instalação trifásica garante um desempenho fiável em ambientes de alta exigência.

A facilidade de limpeza, graças ao vidro rebatível e à conexão de água de 3/4 polegadas, contribui para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha. Este aparelho é uma mais-valia para negócios que procuram otimizar a sua produção culinária, garantindo resultados de excelência e aumentando a produtividade da equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	FM STG51 M
Painel de Controlo	Manual

Característica	Detalhe
Inversor de Giro	Sim
Alarme Fim de Ciclo	Sim
Micro de Porta	Sim
Termostato de Segurança	Sim
Lâmpada Interior	LED
Conexão de Água	3/4 polegadas
Vidro	Rebatível para fácil limpeza
Humidade Regulável	0 a 100%
Temporizador	0 a 120 minutos e modo contínuo
Controlo de Tiro	Manual
Dimensões Interiores	620 x 405 x 410h mm
Potência Elétrica Total	7.650W
Voltagem / Tensão	400V/3N/50-60 Hz Trifásica 3F + N + T
Temperatura Máxima	250°C
Capacidade Tabuleiros	5 bandejas GN 1/1 (Posição transversal)
Separação entre Tabuleiros	67mm
Dimensões (L x P x A)	790 x 795 x 688 mm
Peso	77 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de tabuleiros que este forno acomoda?

Este forno foi concebido para acomodar até 5 tabuleiros GN 1/1, posicionados de forma transversal, maximizando o espaço e a eficiência na cozedura de diversos alimentos simultaneamente.

2. É possível regular a humidade dentro do forno?

Sim, o aparelho permite uma regulação precisa da humidade, variando de 0% a 100%, o que é ideal

para adaptar o ambiente de cozedura a diferentes tipos de pratos e garantir resultados perfeitos.

3. O forno possui funções de segurança para uso profissional?

Com certeza. Este modelo inclui um termostato de segurança e um micro de porta, elementos cruciais que asseguram uma operação segura e fiável em ambientes de cozinha profissional.

4. Qual a facilidade de limpeza deste equipamento?

O vidro rebatível da porta e a conexão de água de 3/4 polegadas simplificam significativamente o processo de limpeza, permitindo manter o forno em condições higiénicas ideais com pouco esforço.

5. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimento?

Graças à sua robustez, capacidade e funcionalidades avançadas, é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e outros estabelecimentos de restauração profissional que exigem desempenho e durabilidade.