

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 20 Tabuleiros GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	CO18161	Modelo:	18161
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18161

Descricao Resumida

Forno combinado a gás de alta capacidade, com 20 tabuleiros GN 2/1. Ideal para cozinhas profissionais, inclui lavagem e sonda multiponto automáticas.

Descricao Completa

Este equipamento de confeitaria, ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferece um desempenho excepcional e versatilidade incomparável. Concebido para otimizar os processos culinários, o seu design inovador garante resultados perfeitos em cada preparação, desde assados suculentos a cozinhados a vapor delicados.

forno combinado a gás — Forno Industrial — Principais Vantagens

A tecnologia avançada deste aparelho assegura uma distribuição uniforme do calor e um controle preciso da temperatura, resultando em pratos com texturas e sabores ideais. O sistema de lavagem automática integrado simplifica a manutenção, contribuindo para uma maior higiene e eficiência operacional. Além disso, a sua grande capacidade e a sonda multiponto garantem uma confeitaria perfeita de grandes volumes de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um aparelho fiável e potente. A capacidade de acomodar até 20 tabuleiros e as múltiplas opções de cozedura permitem gerir facilmente ementas diversas e serviços de elevada procura, garantindo sempre a máxima qualidade dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Elétrica	1300 W
Temperatura Máxima	270 °C
Voltagem	230 V – 50/60 Hz
Conexão	Monofásica
Lavagem	Automática de série
Sonda	Multiponto de série

Característica	Detalhe
Carro	Extraível de série
Capacidade	20 tabuleiros GN 2/1 (40 tabuleiros GN 1/1)
Distância entre Tabuleiros	67 mm
Posição Bandeja Longitudinal	GN 2/1
Posição Bandeja Transversal	GN 1/1
Sistema Queimador	Premix
Dimensões Internas (AxLxP)	700 x 740 x 1480 mm
Dimensões (AxLxP)	880 x 1260 x 1865 mm
Peso	358 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno pode acomodar?

Este forno foi desenhado para maximizar a sua eficiência, permitindo a utilização de 20 tabuleiros no formato GN 2/1 ou 40 tabuleiros no formato GN 1/1.

2. O forno possui sistema de lavagem automática?

Sim, o aparelho integra um sistema de lavagem automática de série, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Absolutamente. Equipado com uma sonda multiponto de série, o forno assegura um controlo de temperatura altamente preciso, permitindo cozinhar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes e de alta qualidade.

4. Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento?

Este modelo requer uma ligação monofásica de 230 V – 50/60 Hz, tornando-o compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.

5. Em que tipo de estabelecimentos este forno é mais recomendado?

Devido à sua elevada capacidade e funcionalidades avançadas, é ideal para grandes cozinhas industriais, restaurantes movimentados, hotéis e serviços de catering que exigem um equipamento robusto e versátil para a confeção de elevados volumes de alimentos.