

# 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 Combinado Eléctrico 20 Tabuleiros GN 1/1 FM STG201 V7 T

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18627	<b>Modelo:</b>	18627
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	18627

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com 20 tabuleiros GN 1/1, controlo touchscreen V7, clima e vapor control e autolimpeza para alta performance.

## Descricao Completa

### Forno Combinado Industrial — Principais Vantagens

Este versátil forno industrial elétrico foi concebido para otimizar os processos de cozinhados em qualquer cozinha profissional. Com um sistema de controlo intuitivo V7 touchscreen, oferece uma experiência de utilização simplificada e eficiente. A sua avançada tecnologia permite controlo preciso de clima, vapor e ventilação, sendo capaz de preparar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes e de alta qualidade. Inclui funcionalidades como inversor de giro, porta com micro-interruptor de segurança, termostato de segurança e uma lâmpada interior LED para facilitar a supervisão. A sua robustez e funcionalidades automáticas garantem durabilidade e minimizam a necessidade de intervenção manual.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotelaria, catering e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável e multifuncional. O aparelho é perfeito para a confeção de grandes quantidades de alimentos, desde assados e cozinhados a vapor até regeneração e fermentação, tudo com a máxima precisão e uniformidade. O seu sistema de autolimpeza integrado é uma mais-valia para manter a higiene e operacionalidade em ambientes exigentes, poupando tempo e recursos à sua equipa de cozinha. A capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção.

### Características Técnicas

<b>Sistema de Controlo</b>	Touchscreen V7
<b>Capacidade de Tabuleiros</b>	20 tabuleiros GN 1/1
<b>Distância entre Tabuleiros</b>	67 mm
<b>Dimensões Internas (L x P x A)</b>	700 x 500 x 1480 mm
<b>Potência Elétrica</b>	26.250 W
<b>Tensão</b>	400 V – 50/60 Hz

<b>Conexão</b>	Trifásica 3F + N + T
<b>Temperatura Máxima</b>	Até 300°C
<b>Lavagem Automática</b>	De série
<b>Sonda Multiponto</b>	De série
<b>Módulo Wifi</b>	Opcional (Ref. 710789)
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	880 x 915 x 1865 mm
<b>Peso</b>	260 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima deste forno combinado?**

Este aparelho tem uma capacidade para 20 tabuleiros de tamanho GN 1/1, ideal para operações de grande volume em cozinhas profissionais. Isso traduz-se numa excelente capacidade de produção simultânea de diversos pratos.

### **Que tipo de controlo de temperatura possui este equipamento?**

O equipamento está equipado com um termostato de segurança e um avançado sistema de "Clima Control" e "Fan Control" com 10 velocidades, permitindo um controlo preciso da temperatura até 300°C e o fluxo de ar para resultados perfeitos.

### **Este forno industrial dispõe de funcionalidades automáticas?**

Sim, o modelo inclui um sistema de autolimpeza de série, alarme de fim de ciclo, e funcionalidades como preaquecimento, arrefecimento, regeneração, multicook e planificação, simplificando significativamente a sua operação diária.

### **É possível monitorizar o processo de cozinhado remotamente?**

Este forno oferece um módulo Wifi opcional (Ref. 710789) que permite a monitorização remota e controlo de algumas funções, proporcionando maior flexibilidade e conveniência na gestão da cozinha.

### **Quais as vantagens de ter a sonda multiponto e Delta T?**

A sonda multiponto, juntamente com a função Delta T, permite um controlo extremamente preciso da temperatura interna dos alimentos, garantindo cozinhados perfeitos e consistentes, essenciais para a qualidade gastronómica e segurança alimentar.