

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico FM RX203 3 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CO18485	Modelo:	18485
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18485

Descricao Resumida

Forno convector elétrico compacto, ideal para cozinhas profissionais. Comporta 3 tabuleiros GN 1/2, possui controlo analógico, temporizador e termostato de segurança.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional, garantindo resultados de excelência em cada confeitação. A sua capacidade para preparar múltiplos pratos simultaneamente otimiza o tempo e a produtividade no seu estabelecimento. O controlo de temperatura analógico e o sistema de ventilação asseguram uma distribuição de calor uniforme, essencial para um cozinhado perfeito, desde assados a produtos de pastelaria.

Com um design compacto, integra-se facilmente em diversos espaços de trabalho, sendo ideal para negócios com áreas mais reduzidas. A segurança é primordial, com um termostato de segurança e um temporizador que facilitam a operação diária e previnem incidentes. Este forno é uma aposta segura para quem procura fiabilidade e desempenho consistente na sua operação.

Aplicações Profissionais

O Forno Convector Elétrico RX203 é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a padarias e pastelarias. É perfeito para assar, gratinar ou aquecer, permitindo confeccionar desde os pratos do dia a dia a criações mais elaboradas. A sua adaptabilidade a tabuleiros GN 1/2 e a utilização de tabuleiros de alumínio perfurados melhoram a circulação do ar quente, ideal para produtos que necessitam de crocância ou cozedura homogénea. É um aliado indispensável para chefs e pasteleiros que buscam eficiência e qualidade.

Características Técnicas

Modelo	RX203
Funcionamento	Analógico
Potência	2250W
Temperatura Máxima	250°C
Voltagem/Frequência	230V/1N/50Hz

Capacidade	3 Tabuleiros
Dimensões Tabuleiros	340x240mm ou GN 1/2
Dimensões Internas	360 x 290 x 260h mm
Ventiladores	1
Tomada	Schuko monofásico
Controlo de Segurança	Termostato de segurança
Temporizador	0-60 min
Modo de Operação	Contínuo
Diimensões Externas (L x P x A)	500 x 545 x 455 mm
Peso	22 kg

Perguntas Frequentes

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

Este forno foi concebido para acomodar até 3 tabuleiros, otimizando a confeção de múltiplos alimentos em simultâneo. É uma capacidade ideal para atender a pedidos de pequenas a médias dimensões em cozinhas profissionais.

2. É possível utilizar tabuleiros GN 1/2 neste equipamento?

Sim, este forno é compatível com tabuleiros de 340x240mm e também com tabuleiros Gastronorm GN 1/2, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades culinárias. Esta versatilidade é uma grande vantagem para qualquer estabelecimento.

3. O forno possui alguma funcionalidade de segurança?

Absolutamente. Inclui um termostato de segurança que monitoriza e controla a temperatura, prevenindo o sobreaquecimento e garantindo uma operação segura. Esta funcionalidade é crucial para a proteção do equipamento e dos utilizadores.

4. Como funciona o temporizador do forno?

O temporizador analógico permite programar um tempo de cozedura de 0 a 60 minutos, com opção de modo contínuo. Esta funcionalidade facilita a gestão do tempo de preparação e assegura que os seus pratos são confecionados com precisão.

5. Qual o tipo de ligação elétrica necessário para este forno?

O forno requer uma ligação elétrica monofásica (230V/1N/50Hz) com uma tomada Schuko. É importante verificar a conformidade da sua instalação elétrica com estas especificações para um funcionamento correto e seguro.