

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



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico GN 1/1 FM STG51 V7

Informacoes do Produto

SKU:	CO12748	Modelo:	12748
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	12748

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional FM STG51 V7, capacidade GN 1/1, humidade regulável, temporizador e lavagem automática para cozinhas de alta performance.

Descricao Completa

Forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este sistema de confeção profissional adapta-se perfeitamente aos ambientes mais exigentes, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Com o seu sistema de controlo manual e função de inversor de rotação, este equipamento oferece precisão e uniformidade na cozedura, ideal para qualquer cozinha profissional. A integração de um termostato de segurança e um micro-interruptor na porta assegura uma operação segura e fiável para a sua equipa.

A sua funcionalidade de humidade regulável, de 0 a 100%, permite cozinhar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados. A facilidade de uso, aliada à lâmpada interior LED e ao vidro abatível, proporciona uma excelente visualização e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. O sistema de lavagem automático e a sonda de picagem removível simplificam a limpeza e monitorização interna.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração que exigem flexibilidade e eficiência, este forno é uma adição valiosa. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 maximiza o espaço e permite preparar grandes volumes de alimentos em simultâneo, adequado para serviços de buffet ou para preparação de refeições diárias. É a escolha ideal para chefes que procuram um controle preciso sobre o processo de confeção, desde a cozedura de carnes e vegetais até à confeção de pães e sobremesas.

Este equipamento elétrico, com as suas características avançadas como o temporizador e o controlo de temperatura, demonstra ser indispensável em ambientes onde a qualidade e a rapidez são cruciais. A sua robustez e funcionalidades de segurança são um benefício adicional para qualquer estabelecimento que preza pela durabilidade e desempenho superiores dos seus aparelhos de cozinha.

Características Técnicas

Modelo	FM STG51 V7
Sistema de Controlo	Manual

Inversor de Rotação	Sim
Micro de Porta	Sim
Termostato de Segurança	Sim
Conexão de Água	3/4"
Alarme Fim de Ciclo	Sim
Lâmpada Interior	LED
Vidro Abatível	Sim
Capacidade de Tabuleiros	GN 1/1
Tipo	Elétrico
Humidade Regulável	0 a 100%
Controlo de Tiro	Manual
Temporizador	0-120 minutos e modo contínuo
Regulador de Temperatura	0 a 250°C
Potência Elétrica	7750W
Temperatura Máxima	Até 300°C
Peso	52 Kg
Voltagem	400V-50/60Hz
Tipo de Conexão	Trifásica 3F+N+T
Dimensões Internas (CxPxA)	620 x 405 x 410 mm
Dimensões Externas (CxPxA)	790 x 795 x 690 mm
Lavagem Automática	De série
Sonda de Picagem Extraível	De série

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros que este forno suporta?

Este aparelho suporta tabuleiros Gastronorm GN 1/1, permitindo a confeção de grandes quantidades

de alimentos, ideal para cozinhas de alta demanda.

É possível controlar a humidade durante a cozedura?

Sim, o equipamento integra um sistema de humidade regulável de 0 a 100%, o que proporciona versatilidade inigualável para diferentes tipos de preparações culinárias.

Este forno oferece um sistema de limpeza facilitado?

Sim, o forno está equipado com um sistema de lavagem automática de série, simplificando significativamente as tarefas de limpeza após o uso.

Quais as principais características de segurança presentes?

Para a segurança da sua operação, o aparelho inclui um termostato de segurança e um micro-interruptor na porta, assegurando uma utilização protegida.

Qual a faixa de temperatura que posso atingir com este equipamento?

Pode regular a temperatura de 0 a 250°C, alcançando uma temperatura máxima de 300°C, o que oferece flexibilidade para uma vasta gama de receitas.