

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 Eléctrico Gastronomia GN 1/1 FM STG71 M

Informacoes do Produto

SKU:	CO17650	Modelo:	17650
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17650

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional, capacidade GN 1/1, controlo manual de temperatura até 250°C e humidade regulável, ideal para restauração.

Descricao Completa

forno elétrico — Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de cozinha foi concebido para maximizar a eficiência e a qualidade na confeção de alimentos em ambientes de restauração. O seu sistema de controlo manual oferece precisão sobre o processo, permitindo ajustar a humidade e a temperatura conforme as necessidades de cada prato. Um inversor de giro interno assegura uma distribuição uniforme do calor, garantindo resultados de confeção consistentes e de excelência.

Além disso, o aparelho dispõe de funcionalidades que otimizam a sua utilização diária, como um termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento e um temporizador com alarme de fim de ciclo, que alerta quando o cozinhado está pronto. A iluminação interior por lâmpada LED e o vidro rebatível facilitam a monitorização, enquanto a regulação de humidade de 0 a 100% permite cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, cafetarias e estabelecimentos de catering, este equipamento é perfeito para uma utilização versátil. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 torna-o numa solução prática para a preparação de grandes volumes de comida. Desde assar carnes e peixes a cozer legumes e gratinar pratos, este forno robusto adapta-se a diversas metodologias de confeção exigidas pela hotelaria moderna.

A adaptabilidade da temperatura e humidade, aliada à potência elétrica e ao controlo de tiro manual, permitem aos chefes de cozinha maior liberdade criativa. A sua construção e funcionalidades são pensadas para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a máxima qualidade dos alimentos servidos, contribuindo para a satisfação do cliente e para a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Sistema de Controlo	Manual
Inversor de Tiro	Sim

Característica	Detalhe
Termóstato de Segurança	Sim
Conexão de Água	3/4"
Alarme Fim de Ciclo	Sim
Lâmpada Interior	LED
Vidro	Rebatível
Capacidade de Bandejas	GN 1/1
Tipo de Forno	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	10.200W
Temperatura Máxima	250°C
Voltagem	400V- 50/60Hz
Tipo de Conexão	Trifásica 3F+N+T
Dimensões Internas	620 x 405 x 545 mm
Dimensões (L x P x A)	790 x 795 x 825 mm
Peso	89 kg

Perguntas Frequentes

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

Este forno foi desenhado para acomodar tabuleiros GN 1/1, o formato standard na gastronomia profissional, otimizando o seu espaço e eficiência produtiva.

2. É possível controlar a humidade dentro do forno?

Sim, o aparelho permite uma regulação precisa da humidade, variando de 0 a 100%, ideal para diferentes tipos de confeção, desde assados a pastelaria.

3. Que tipo de conexão elétrica é necessária para este equipamento?

O forno requer uma conexão elétrica trifásica (3F+N+T) a 400V-50/60Hz, assegurando o fornecimento adequado de energia para o seu funcionamento eficaz.

4. Qual o tempo máximo que posso programar no temporizador?

O temporizador pode ser programado até 120 minutos, com a opção de modo contínuo, oferecendo flexibilidade para diversos processos de confeção.

5. A que temperatura máxima o forno pode operar?

Este forno elétrico alcança uma temperatura máxima de 250°C, permitindo uma vasta gama de aplicações culinárias, desde o assado lento à cozedura rápida.