

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 Convector Eléctrico FM RX603 3 Tabuleiros 600x400

Informacoes do Produto

SKU:	CO18680	Modelo:	18680
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18680

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com 3900W, capacidade para 3 tabuleiros 600x400 mm ou GN 1/1. Ideal para pastelaria e padaria.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento profissional da FM Eletrónico RX603 é a solução ideal para pastelarias e padarias que procuram eficiência e precisão na confeção. Com um funcionamento analógico intuitivo, permite preparar uma variedade de produtos com resultados consistentes e de alta qualidade. A sua capacidade para três tabuleiros de grandes dimensões (600x400 mm ou GN 1/1) otimiza o espaço e a produtividade na sua cozinha.

Equipado com funcionalidades avançadas como um temporizador de 60 minutos com alarme de fim de ciclo e um inversor de giro do ventilador, este forno industrial garante uma cozedura uniforme e controlada, essencial para a excelência em qualquer criação culinária. A iluminação interior facilita a monitorização do processo, enquanto o micro-interruptor na porta assegura a segurança operacional.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno elétrico é indispensável para estabelecimentos de hotelaria, restauração, pastelarias, padarias e cozinhas profissionais. A sua robustez e funcionalidades adaptam-se perfeitamente para confeccionar pão, bolos, assados e pratos diversos, garantindo sempre a máxima qualidade culinária. É a escolha adequada para negócios que exigem desempenho fiável e grande capacidade de produção diária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	RX603
Funcionamento	Analógico
Potência	3900W
Temperatura Máxima	250°C
Voltagem/Frequência	230V/1N/50Hz

Característica	Detalhe
Capacidade	3 Grelhas
Dimensões dos Tabuleiros	600x400 mm ou GN 1/1
Distância entre Tabuleiros	80 mm
Ventiladores	1 Unidade
Ligação	Schuko monofásico
Funcionalidades de Segurança	Termostato de segurança, Micro de porta
Controlo	Temporizador 0-60 min, Alarme fim de ciclo, Inversor de Giro, Lâmpada interior, Modo contínuo
Dimensões (L x P x A)	820 x 800 x 480 mm
Peso	48 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno está concebido para suportar até 3 tabuleiros, com dimensões de 600x400 mm ou Gastronorm 1/1, otimizando o espaço de cozedura e a produção.

É possível controlar o tempo de cozedura?

Sim, o forno inclui um temporizador ajustável de 0 a 60 minutos, com um alarme que avisa o fim do ciclo de cozedura, permitindo um controlo preciso dos seus pratos.

Quais as características de segurança integradas no equipamento?

O aparelho dispõe de um termostato de segurança e um micro-interruptor na porta, garantindo que o funcionamento é seguro para os utilizadores em ambientes profissionais.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, e cozinhas profissionais de restaurantes e hotéis, devido à sua capacidade e funcionalidades que permitem a confeção de uma vasta gama de produtos.

Como o inversor de giro contribui para a qualidade da cocção?

O inversor de giro do ventilador assegura uma distribuição de calor mais uniforme dentro do forno, resultando numa cozedura homogénea e perfeitamente dourada em todos os produtos.