

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: 07/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial Elétrico FM RX304 (4 Tabuleiros, 230V)

Informacoes do Produto

SKU:	CO18506	Modelo:	18506
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18506

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico compacto, 3100W, com capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3. Ideal para cozinhas profissionais e pastelarias.

Descricao Completa

forno industrial elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional é uma solução robusta e eficiente para qualquer cozinha que exija versatilidade e controlo. O seu funcionamento analógico permite uma gestão intuitiva das operações de cozedura, sendo ideal para padarias, pastelarias e cozinhas de hotelaria. Com a capacidade para quatro tabuleiros e dois ventiladores, garante uma distribuição uniforme do calor, crucial para resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

A estrutura compacta e a potência otimizada fazem deste forno um aliado valioso para otimizar o espaço e reduzir os tempos de preparação. Atingindo temperaturas até 250°C, o equipamento adapta-se a uma vasta gama de receitas, desde assados a produtos de panificação. A inclusão de um termostato de segurança e temporizador assegura uma operação segura e precisa, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico é uma escolha excelente para restaurantes de pequeno a médio porte, snack-bares, pastelarias e hotéis que procuram um aparelho fiável para cozedura. A sua capacidade para tabuleiros GN 2/3 torna-o compatível com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em cozinhas profissionais. A eficiência energética, aliada à simplicidade de uso, contribui para um ambiente de trabalho mais produtivo e uma oferta gastronómica diversificada. As funcionalidades de controlo preciso são ideais para garantir a uniformidade na confeitaria de diversos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Funcionamento	Analógico
Potência	3100W
Temperatura Máxima	250°C
Voltagem/Frequência	230V/1N/50Hz

Característica	Detalhe
Capacidade	4 Tabuleiros
Dimensão Tabuleiros	430x340mm ou GN 2/3
Distância entre Tabuleiros	80mm
Dimensão Interna (LxPxA)	450x340x345mm
Ventiladores	2
Ficha	Schuko monofásico
Controlo	Termostato de segurança e temporizador 0-60 min.
Modo de Funcionamento	Contínuo

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros, permitindo a utilização de bandejas de alumínio perfuradas com dimensões de 430x340mm ou tabuleiros de formato GN 2/3, ideais para uma variedade de preparações culinárias.

É possível controlar a temperatura e o tempo de cozedura?

Sim, o equipamento integra um termostato de segurança para controlo da temperatura até 250°C e um temporizador ajustável de 0 a 60 minutos, garantindo precisão e segurança durante todo o processo de confeção.

Este forno é adequado para cozinhas profissionais com espaço limitado?

Com dimensões internas de 450x340x345mm, este aparelho é compacto e eficiente, tornando-o uma excelente opção para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator crítico, sem comprometer a capacidade ou o desempenho.

Quantos ventiladores possui o forno e qual o seu benefício?

O forno está equipado com dois ventiladores que garantem uma circulação de ar otimizada e uma distribuição homogénea do calor por toda a câmara de cozedura. Este sistema é fundamental para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma uniforme, resultando em pratos perfeitamente confeccionados.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para este forno?

Este modelo requer uma ligação elétrica monofásica Schuko, operando com uma voltagem de 230V e frequência de 50Hz, o que o torna compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais sem necessidade de adaptações complexas.