

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 Industrial a Vapor Pressurizado 3x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CO16922	Modelo:	16922
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	16922

Descricao Resumida

Forno a vapor pressurizado de alto desempenho para cozinhas profissionais. Capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 e controlo eletrónico preciso.

Descricao Completa

Forno a Vapor — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional é uma solução de excelência para cozinhas de alta exigência. Projetado para maximizar a eficiência energética e otimizar o tempo de preparação, garante resultados culinários superiores em cada utilização. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 316 assegura durabilidade e fácil manutenção, enquanto o controlo eletrónico preciso oferece uma experiência de confeção personalizada e intuitiva.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram uma cocção uniforme e rápida para uma vasta gama de alimentos, desde legumes a peixes e carnes. A capacidade de 3 tabuleiros GN 1/1 e a regulação de temperatura até 122°C sob pressão tornam-no imprescindível para operações de grande volume. A sua versatilidade permite cozinhar a vapor sob pressão, preservando os nutrientes e o sabor dos ingredientes, essencial para uma gastronomia de qualidade.

Características Técnicas

Capacidade	3x GN 1/1
Potência	15500 W
Alimentação Elétrica	400V/3N/50Hz
Temperatura de Operação	50°C – 122°C (1,2 bar máx.)
Dimensões (L x P x A)	735 x 885 x 840 mm
Peso Líquido	110 kg
Controlo	Eletrónico programável com ecrã tátil de 4,3"

Material da Câmara e Aquecedor	Aço inoxidável AISI 316
Isolamento Térmico	Fibra de cerâmica
Fecho da Porta	Sistema automático, vedação hermética (2 bar)
Funcionalidades Adicionais	Sinal acústico no fim do ciclo, temporizador de início, pré-aquecimento e manutenção de pressão, limpeza automática, sonda ao coração, sistema de descalcificação

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno a vapor?

Este forno foi concebido para acomodar até 3 tabuleiros GN 1/1, otimizando o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional.

É possível programar o ciclo de cozedura e a limpeza?

Sim, o equipamento integra um controlo eletrónico com ecrã tátil que permite programar facilmente o ciclo de cozedura, bem como a limpeza automática do sistema.

Que tipo de materiais garantem a durabilidade do forno?

A câmara e o aquecedor são integralmente construídos em aço inoxidável AISI 316, conhecido pela sua alta resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

Este forno possui funcionalidades para garantir a segurança operacional?

O forno inclui um controlo de pressão com pressostatos eletrónicos e um sistema automático de diminuição de pressão na câmara, garantindo total segurança durante a operação.

Como contribui para a qualidade dos alimentos confeccionados?

Cozinhe a vapor sob pressão e a sonda ao coração permitem uma confeção precisa, retendo os sabores e nutrientes essenciais dos alimentos, resultando em pratos mais saudáveis e apetitosos.