

# 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 Elétrico de Convecção 4 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17654	<b>Modelo:</b>	17654
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17654

### Descricao Resumida

Forno elétrico de convecção com capacidade para 4 tabuleiros 60x40 cm ou GN 1/1.  
Ideal para cozinhas profissionais, atinge 250°C.

## Descricao Completa

### Forno de Convecção — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar a sua produção em qualquer ambiente de cozinha profissional, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Com uma construção pensada para durabilidade e facilidade de operação, opera com potência e precisão, permitindo que a sua equipa prepare uma vasta gama de pratos com desempenho superior.

A versatilidade é um dos pilares deste aparelho. A sua capacidade para lidar com diversos formatos de tabuleiros torna-o um parceiro indispensável para quem procura agilidade e rentabilidade na cozinha. A eficiência energética e os controlos intuitivos contribuem para um fluxo de trabalho otimizado e custos operacionais reduzidos, beneficiando o seu negócio de forma significativa.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, padarias, e cozinhas de hotelaria, este forno elétrico adapta-se perfeitamente a operações de médio e grande volume. Desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados, a capacidade de controlo preciso da temperatura e do tempo assegura a perfeição em cada confeitura. A sua presença é fundamental em qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e consistência na preparação dos alimentos.

Também é a escolha acertada para serviços de catering e refeitórios, onde a rapidez e a fiabilidade são cruciais. Os recursos internos garantem que o forno opera de forma segura e eficaz, minimizando as interrupções e maximizando a produtividade durante os períodos de maior afluxo. É um investimento que se traduz em eficiência e satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Potência Elétrica	6.300 W
Temperatura Máxima	250° C
Voltagem	400 V – 50/60 Hz
Conexão	Trifásica 3F + N + T

<b>Dimensões Internas (L x P x A)</b>	680 x 470 x 365 mm
<b>Capacidade de Tabuleiros</b>	4x 600x400 / 4x GN 1/1
<b>Dotação</b>	4 parrillas (grelhas)
<b>Alarme</b>	Fim de ciclo
<b>Função Adicional</b>	Micro de porta
<b>Segurança</b>	Termostato de segurança
<b>Otimização de Cozedura</b>	Inversor de giro
<b>Iluminação</b>	Lâmpada interior
<b>Temporizador</b>	0-60 minutos
<b>Modo de Operação</b>	Contínuo
<b>Dimensões Externas (L x P x A)</b>	820 x 800 x 560 mm
<b>Peso</b>	60 kg

## Perguntas Frequentes

### 1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, pastelarias, padarias e hotelaria, adequando-se a qualquer negócio que exija cozedura consistente e eficiente de alimentos em grande volume.

### 2. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que o forno permite?

O forno tem capacidade para 4 tabuleiros de 600x400 mm ou 4 tabuleiros padrão GN 1/1, oferecendo versatilidade para diferentes necessidades de produção.

### 3. É possível controlar o tempo e a temperatura de cozedura?

Sim, o forno possui um temporizador ajustável de 0 a 60 minutos e um termostato de segurança que garante o controlo preciso da temperatura até 250° C, para resultados ótimos.

### 4. Este equipamento requer alguma instalação elétrica específica?

Sim, o forno opera com uma voltagem de 400 V e requer uma conexão trifásica (3F + N + T), sendo essencial uma instalação elétrica compatível para o seu funcionamento seguro e eficiente.

### 5. Existem funcionalidades que garantem a segurança do utilizador?

Absolutamente. Inclui um micro de porta que interrompe o funcionamento ao ser aberta e um termostato de segurança, assegurando a proteção da sua equipa durante a operação.