

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Gás GN 1/1 - Modelo STG111 M

Informacoes do Produto

SKU:	CO17106	Modelo:	17106
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17106
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno industrial a gás com capacidade GN 1/1 e controlo manual. Ideal para cozinhas profissionais, oferece regulação de humidade e temperatura.

Descrição Completa

Forno industrial a gás — Forno Combinado Industrial — Principais Vantagens

Este versátil equipamento de confeção a gás é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão. Com um sistema de controlo manual intuitivo, oferece total domínio sobre o processo culinário moderno. Além disso, a tecnologia Premix de gás garante uma distribuição de calor superior, resultando em pratos perfeitamente cozinhados com humidade controlada. Um investimento inteligente para elevar a qualidade da sua oferta gastronómica.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento de cozedura adapta-se a uma vasta gama de necessidades. É possível preparar desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados, mantendo sempre o controlo sobre a humidade, essencial para uniformidade. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 torna-o perfeito para produções de média e grande escala, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha e permitindo que a sua brigada opere com máxima eficácia.

Características Técnicas

Modelo	STG111 M GAS
Sistema de Controlo	Manual
Inversor de Giro	Sim
Micro de Porta	Sim
Termostato de Segurança	Sim
Conexão de Água	3/4"
Alarme Fim de Ciclo	Sim
Lâmpada Interior	LED

Vidro Abatível	Sim
Capacidade de Bandejas	GN 1/1
Tipo de Gás	Premix
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	650W
Potência a Gás	20kW (17200 kcal/h)
Temperatura Máxima	250°C
Voltagem	230V- 50/60Hz
Tipo de Conexão	Schuko monofásico
Dimensões Internas (CxPxA)	620 x 405 x 810 mm
Dimensões Externas (CxPxA)	790 x 900 x 1110 mm
Peso	149 kg

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de gás utiliza este forno industrial?

Este forno utiliza gás do tipo Premix, o que otimiza a mistura de ar e gás para uma combustão mais eficiente e uma distribuição de calor homogênea, fundamental para a qualidade dos seus cozinhados.

2. É possível controlar o nível de humidade dentro da câmara de cozedura?

Sim, o aparelho permite regular a humidade de 0 a 100%, o que é crucial para uma variedade de preparações, desde assados que exigem pele crocante a produtos de pastelaria que necessitam de um ambiente mais húmido para crescer. Esta flexibilidade assegura resultados consistentes e de alta qualidade.

3. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este oferece?

O modelo foi concebido para acomodar tabuleiros GN 1/1, um padrão muito comum na restauração. Esta capacidade permite padronizar processos e maximizar a produção, facilitando a organização na sua cozinha e adaptando-se às suas necessidades operacionais.

4. Como funciona o controlo de tempo e temperatura neste equipamento?

O controlo é manual, com um temporizador ajustável de 0 a 120 minutos e um modo contínuo para operações mais longas. A temperatura pode ser regulada de 0 a 250°C, proporcionando precisão para todas as suas receitas. O controlo manual de tiro permite uma gestão ainda mais fina do ambiente interno.

5. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este forno é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, hotéis e empresas de catering que procuram um equipamento robusto e fiável. A sua versatilidade e controlo preciso fazem dele uma mais-valia para qualquer operação que exija consistência e performance elevada.