

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás FM STG111 V7 - 11 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CO17633	Modelo:	17633
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17633
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	11

Descricao Resumida

Forno Combinado a Gás FM STG111 V7 com sistema Touchscreen, 11 tabuleiros GN 1/1, autolimpeza e controlo climático.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento permite-lhe otimizar o processo de confeção na sua cozinha profissional. Projetado para máxima eficiência e versatilidade, este aparelho a gás é a solução ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram resultados culinários de excelência. A sua tecnologia avançada garante um controlo preciso da cozedura para uma vasta gama de pratos, elevando a qualidade e a consistência da sua ementa.

Aplicações Profissionais

Robusto e programável, este forno é indispensável em qualquer cozinha industrial que exija desempenho e fiabilidade. A sua capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1 torna-o perfeito para grandes volumes de produção, sendo apto para assar, cozer a vapor, regenerar e até fermentar massas. A integração de um sistema de autolimpeza e uma sonda multiponto facilita a manutenção e assegura a higiene, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Sistema de controlo	Touchscreen V7
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

Característica	Detalhe
Porta USB	Sim
Capacidade de tabuleiros	11 tabuleiros GN 1/1
Tipo de Gás	Premix
Clima control	Sim
Steam control	Sim
Fan control	10 velocidades
Precalentamiento	Sim
Enfriamiento	Sim
Regeneración	Sim
Multicook	Sim
All On Time	Sim
Recetario editable	Sim
Autolimpeza	Sim
Sonda multiponto	De série
Delta T	Sim
Fermentação	Sim
Planificação	Sim
Modo Hold	Sim
Dimensões internas (L x P x A)	620 x 405 x 810 mm
Potência elétrica	650 W
Temperatura máxima	300° C
Voltagem	230 V – 50/60 Hz
Conexão	Schuko Monofásico

Característica	Detalhe
Distância entre tabuleiros	67 mm
Lavagem automática	De série
Módulo Wifi	Opcional (Ref. 710789)
Mudança de abertura de porta	Opcional (Ref. 999H03)
Dimensões (L x P x A)	790 x 790 x 1110 mm
Peso	149 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste aparelho?

O forno foi desenhado para acomodar até 11 tabuleiros GN 1/1, proporcionando uma excelente capacidade para cozinhar grandes quantidades de alimentos em simultâneo, ideal para serviços de restauração de alto volume.

Que tipo de controlo possui?

Equipado com um sistema de controlo Touchscreen V7, oferece uma interface intuitiva e fácil de usar, permitindo ajustes precisos e acesso rápido a todas as suas funcionalidades e programas de cozedura.

Este forno inclui autolimpeza?

Sim, o Forno Combinado a Gás FM STG111 V7 apresenta um sistema de autolimpeza de série, o que simplifica significativamente a manutenção e garante um elevado nível de higiene no quotidiano operacional.

É possível controlar a humidade e a velocidade da ventoinha?

Este equipamento integra funções de controlo de clima (Steam Control) e de ventilação (Fan Control com 10 velocidades), que permitem ajustar a cozedura para diferentes tipos de alimentos, assegurando resultados perfeitos.

Posso programar várias cozeduras em sequência?

Com as funcionalidades Multicook e All On Time, o forno permite a planificação e execução de múltiplos programas de cozedura de forma sequencial ou simultânea, maximizando a produtividade na sua cozinha.