

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 a Gás 28kW – 11 Tabuleiros GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	CO17570	Modelo:	17570
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17570
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Potência	Mais de 15 kW
Nº de Tabuleiros / GN	11

Descricao Resumida

Forno combinado a gás industrial de 28kW, capacidade para 11 tabuleiros GN 2/1, sonda multiponto e lavagem automática.

Descricao Completa

Forno a Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeitaria a gás oferece um desempenho excepcional e versatilidade. Garante um controle preciso da temperatura até 300°C e um sistema de lavagem automático, essenciais para a eficiência e higiene na sua cozinha. Com a sua capacidade generosa e tecnologia avançada, este modelo combina potência e inteligência para otimizar os seus processos culinários.

Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho é a escolha ideal para cozinhas de hotelaria, restaurantes de grande volume, refeitórios e qualquer estabelecimento que necessite de um forno robusto e fiável para a preparação de uma vasta gama de pratos. A sua capacidade de 11 tabuleiros GN 2/1 ou 22 tabuleiros GN 1/1 adapta-se perfeitamente a diversas necessidades de produção, desde assados a vapor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Adicionalmente, a sonda multiponto assegura uma cozedura uniforme, elevando o nível dos seus cozinhados.

Características Técnicas

Potência Elétrica	650 W
Temperatura Máxima	Até 300 °C
Voltagem	230 V – 50/60 Hz
Conexão	Schuko Monofásico
Potência a Gás	28 kW (24080 kcal/h)
Capacidade	11 tabuleiros GN 2/1 ou 22 tabuleiros GN 1/1
Distância entre Tabuleiros	67 mm

Sistema Queimador	Premix
Posição Bandeja Longitudinal	GN 2/1
Posição Bandeja Transversal	GN 1/1
Dimensões Internas (L x P x A)	620 x 725 x 810 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	790 x 1220 x 1110 mm
Peso	182 kg
Lavagem Automática	De série
Sonda Multiponto	De série

Perguntas Frequentes

Que tipo de tabuleiros gastronorm são compatíveis com este forno?

Este forno é compatível com tabuleiros GN 2/1 de forma longitudinal e GN 1/1 de forma transversal, oferecendo grande flexibilidade para a sua produção diária.

É fácil limpar o equipamento após a utilização diária?

Sim, o aparelho possui um sistema de lavagem automático de série, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária.

Posso controlar a temperatura de forma precisa para diferentes tipos de cozinhados?

Com a capacidade de atingir até 300°C e uma sonda multiponto de série, o seu chef pode monitorizar e ajustar a temperatura para uma cozedura precisa e uniforme, ideal para diversas receitas.

Qual a capacidade total de produção que este forno oferece?

Com espaço para 11 tabuleiros GN 2/1 ou 22 tabuleiros GN 1/1, este equipamento permite cozinhar grandes volumes, otimizando o tempo e a produção da sua cozinha.

Este forno é adequado para uma cozinha com espaço limitado?

As suas dimensões externas (790 x 1220 x 1110 mm) devem ser consideradas no planeamento do espaço, garantindo uma integração eficiente na sua área de confeção.