

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno a Gás Profissional GN 1/1 STG 71 M

Informacoes do Produto

SKU:	CO18284	Modelo:	18284
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18284
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Forno industrial a gás com capacidade para tabuleiros GN 1/1, controlo manual de temperatura até 250°C e humidade regulável. Perfeito para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

forno a gás profissional — Forno a Gás Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria a gás foi concebido para os ambientes mais exigentes da restauração, oferecendo desempenho superior e fiabilidade. Com uma capacidade ideal para tabuleiros GN 1/1, permite maximizar a produtividade da sua cozinha. O seu sistema de controlo manual proporciona total domínio sobre o processo de cozedura, essencial para chefs que valorizam a precisão.

A incorporação de um inversor de giro e um termostato de segurança assegura uma cozedura uniforme e segura, protegendo os alimentos e o equipamento. A lâmpada interior LED e o vidro abatível facilitam a monitorização, enquanto a funcionalidade de alarme de fim de ciclo e a regulação de humidade tornam a operação mais eficiente. É um investimento robusto e duradouro para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e empresas de catering que necessitam de um forno fiável e de alto rendimento. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a pastelaria delicada, com resultados consistentes e de alta qualidade. A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm torna-o perfeito para otimizar os processos de confeitaria em cozinhas profissionais. É uma escolha excelente para estabelecimentos que procuram eficiência energética e operacional a longo prazo.

Características Técnicas

Modelo	STG 71 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
Capacidade de tabuleiros	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	650 W
Potência gás	14 kW - 12040 kcal/h
Temperatura máxima	250°C
Tipo de conexão	Schuko monofásico
Voltagem	230V-50/60Hz
Dimensões internas	620 x 405 x 545 mm
Dimensões (L x P x A)	790 x 900 x 840 mm
Peso	112 kg

Perguntas Frequentes

Este equipamento pode ser utilizado em padarias e pastelarias?

Sim, o forno é versátil e, embora direcionado para gastronomia, a sua regulação de humidade e temperatura até 250°C permite a confeção de uma grande variedade de produtos de pastelaria, como pães e bolos variados.

É possível ajustar o nível de humidade durante a cozedura?

Sim, o forno possui uma função de humidade regulável de 0 a 100%, permitindo um controlo preciso

para diferentes tipos de cozinhados. Esta característica é excelente para manter a humidade nos alimentos ou para criar uma crosta crocante.

Qual a vantagem do inversor de giro neste forno?

O inversor de giro garante uma distribuição uniforme do calor dentro da câmara de cocção, resultando em cozeduras mais homogêneas. Isto evita pontos quentes ou frios, assegurando que todos os alimentos cozinhem por igual.

O forno tem funcionalidades de segurança?

Sim, o equipamento está equipado com um termostato de segurança e um micro de porta que interrompe o funcionamento ao abrir, garantindo a proteção do utilizador. A sua utilização foi concebida para ser o mais segura possível.

Posso utilizar tabuleiros de diferentes tamanhos neste forno?

O forno foi concebido para tabuleiros GN 1/1, um formato padronizado da indústria que se adapta a diversas necessidades. No entanto, tabuleiros menores ou divisões internas de tamanho compatível também podem ser utilizados.