

# 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



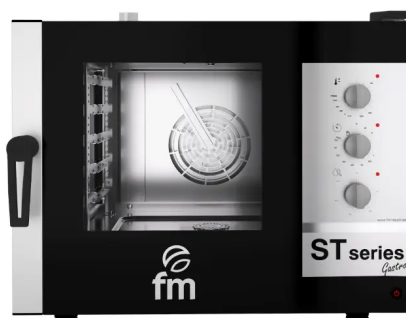
Hotelequip.pt

## Forno Industrial Elétrico 5 Tabuleiros GN 1/1 Convecção

### Informacoes do Produto

|        |          |         |       |
|--------|----------|---------|-------|
| SKU:   | CO17575  | Modelo: | 17575 |
| Marca: | Corequip | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Marca                 | Corequip   |
| Modelo                | 17575      |
| Energia               | Elétrico   |
| Instalação            | De Bancada |
| N° de Tabuleiros / GN | 5          |

### Descricao Resumida

Forno industrial elétrico de convecção, capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1. Controlo manual, humidade regulável, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Forno industrial elétrico — Forno Convecção – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é uma solução indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo uma cozedura uniforme e eficaz. Concebido para otimizar o processo de confeção, este aparelho elétrico oferece um controlo manual preciso, ideal para uma vasta gama de criações culinárias.

A incorporação de um inversor de giro e um alarme de fim de ciclo melhora a eficiência operacional, enquanto o micro de porta e o termostato de segurança asseguram a máxima segurança. A iluminação interior em LED facilita a monitorização dos alimentos, e a função de humidade regulável entre 0% e 100% permite adaptar o ambiente de cozedura às necessidades específicas de cada prato. Um temporizador ajustável até 120 minutos, com modo contínuo, e o controlo manual do tiro conferem flexibilidade.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering, este equipamento facilita a preparação de grandes volumes de alimentos com consistência. A sua capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1, com posicionamento transversal, torna-o ideal para cozer, assar e gratinar diversos pratos, desde carnes e peixes a legumes e a produtos de padaria e pastelaria. A sua instalação trifásica garante um desempenho fiável em ambientes de alta exigência.

A facilidade de limpeza, graças ao vidro rebatível e à conexão de água de 3/4 polegadas, contribui para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha. Este aparelho é uma mais-valia para negócios que procuram otimizar a sua produção culinária, garantindo resultados de excelência e aumentando a produtividade da equipa.

### Características Técnicas

| Característica     | Detalhe    |
|--------------------|------------|
| Modelo             | FM STG51 M |
| Painel de Controlo | Manual     |

| Característica             | Detalhe                                  |
|----------------------------|------------------------------------------|
| Inversor de Giro           | Sim                                      |
| Alarme Fim de Ciclo        | Sim                                      |
| Micro de Porta             | Sim                                      |
| Termostato de Segurança    | Sim                                      |
| Lâmpada Interior           | LED                                      |
| Conexão de Água            | 3/4 polegadas                            |
| Vidro                      | Rebatível para fácil limpeza             |
| Humidade Regulável         | 0 a 100%                                 |
| Temporizador               | 0 a 120 minutos e modo contínuo          |
| Controlo de Tiro           | Manual                                   |
| Dimensões Interiores       | 620 x 405 x 410h mm                      |
| Potência Elétrica Total    | 7.650W                                   |
| Voltagem / Tensão          | 400V/3N/50-60 Hz<br>Trifásica 3F + N + T |
| Temperatura Máxima         | 250°C                                    |
| Capacidade Tabuleiros      | 5 bandejas GN 1/1 (Posição transversal)  |
| Separação entre Tabuleiros | 67mm                                     |
| Dimensões (L x P x A)      | 790 x 795 x 688 mm                       |
| Peso                       | 77 kg                                    |

### Perguntas Frequentes

**1. Qual a capacidade de tabuleiros que este forno acomoda?**

Este forno foi concebido para acomodar até 5 tabuleiros GN 1/1, posicionados de forma transversal, maximizando o espaço e a eficiência na cozedura de diversos alimentos simultaneamente.

**2. É possível regular a humidade dentro do forno?**

Sim, o aparelho permite uma regulação precisa da humidade, variando de 0% a 100%, o que é ideal

para adaptar o ambiente de cozedura a diferentes tipos de pratos e garantir resultados perfeitos.

### **3. O forno possui funções de segurança para uso profissional?**

Com certeza. Este modelo inclui um termostato de segurança e um micro de porta, elementos cruciais que asseguram uma operação segura e fiável em ambientes de cozinha profissional.

### **4. Qual a facilidade de limpeza deste equipamento?**

O vidro rebatível da porta e a conexão de água de 3/4 polegadas simplificam significativamente o processo de limpeza, permitindo manter o forno em condições higiénicas ideais com pouco esforço.

### **5. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimento?**

Graças à sua robustez, capacidade e funcionalidades avançadas, é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e outros estabelecimentos de restauração profissional que exigem desempenho e durabilidade.