

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Forno Industrial Eléctrico 20 Tabuleiros GN 2/1 Automático

Informacoes do Produto

SKU:	CO18100	Modelo:	18100
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18100
Energia	Eléctrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno industrial elétrico de alta potência e 20 tabuleiros GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Com lavagem e sonda automática.

Descricao Completa

Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitação profissional foi concebido para otimizar os processos culinários em cozinhas de alta exigência. Com uma capacidade excepcional e funcionalidades avançadas, garante resultados perfeitos e padronizados, essenciais para a eficiência de qualquer estabelecimento. A sua construção robusta e tecnologia de ponta asseguram durabilidade e um desempenho constante, mesmo em ambientes de uso intensivo. Poupe tempo e recursos, elevando a qualidade dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, refeitórios industriais, hotéis e pastelarias, este aparelho é versátil e adapta-se a diversas necessidades. Permite cozinhar, assar, grelhar ou vaporizar uma ampla gama de alimentos, desde grandes quantidades de carne a delicados produtos de pastelaria. A capacidade generosa para tabuleiros GN facilita a gestão da produção, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional que procure excelência e rapidez no serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência elétrica	46.250 W
Temperatura máxima	Até 300°C
Voltagem	400 V – 50/60 Hz
Conexão	Trifásica 3F + N + T
Lavagem automática	De série
Sonda multiponto	De série
Carro extraível	De série

Característica	Detalhe
Capacidade	20 bandejas GN 2/1 ou 40 bandejas GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Posição bandeja longitudinal	GN 2/1
Posição bandeja transversal	GN 1/1
Dimensões internas	(An)700 x (F)740 x (Al)1480 mm
Dimensões externas	(L)880 x (P)1180 x (A)1865 mm
Peso	270 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste aparelho de cozedura?

Este forno inovador tem uma capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1 ou, alternativamente, 40 tabuleiros GN 1/1, permitindo uma flexibilidade notável na gestão de grandes volumes de produção.

O forno inclui sistema de lavagem automática?

Sim, o equipamento integra um sistema de lavagem automática de série, simplificando significativamente a manutenção e garantindo os mais elevados padrões de higiene.

É fácil monitorizar a temperatura interna dos alimentos?

Com a sonda multiponto de série, poderá monitorizar com precisão a temperatura em diferentes pontos do alimento, assegurando uma confeção perfeita e segura.

Qual o tipo de conexão elétrica necessária para este forno profissional?

O aparelho requer uma conexão elétrica trifásica (3F + N + T) de 400 V – 50/60 Hz, garantindo a potência e estabilidade necessárias para o seu funcionamento.

Posso remover o carro interno para facilitar a carga e descarga?

Absolutamente. O carro extraível de série proporciona uma ergonomia superior e facilita as operações de carga e descarga de tabuleiros, contribuindo para uma maior eficiência na cozinha.