

# 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 Elétrico Gastronomia GN 1/1 FM STG71 M

### Informacoes do Produto

|        |          |         |       |
|--------|----------|---------|-------|
| SKU:   | CO17650  | Modelo: | 17650 |
| Marca: | Corequip | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Marca      | Corequip   |
| Modelo     | 17650      |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Bancada |

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional, capacidade GN 1/1, controlo manual de temperatura até 250°C e humidade regulável, ideal para restauração.

## Descricao Completa

### forno elétrico — Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de cozinha foi concebido para maximizar a eficiência e a qualidade na confeção de alimentos em ambientes de restauração. O seu sistema de controlo manual oferece precisão sobre o processo, permitindo ajustar a humidade e a temperatura conforme as necessidades de cada prato. Um inversor de giro interno assegura uma distribuição uniforme do calor, garantindo resultados de confeção consistentes e de excelência.

Além disso, o aparelho dispõe de funcionalidades que otimizam a sua utilização diária, como um termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento e um temporizador com alarme de fim de ciclo, que alerta quando o cozinhado está pronto. A iluminação interior por lâmpada LED e o vidro rebatível facilitam a monitorização, enquanto a regulação de humidade de 0 a 100% permite cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, cafetarias e estabelecimentos de catering, este equipamento é perfeito para uma utilização versátil. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 torna-o numa solução prática para a preparação de grandes volumes de comida. Desde assar carnes e peixes a cozer legumes e gratinar pratos, este forno robusto adapta-se a diversas metodologias de confeção exigidas pela hotelaria moderna.

A adaptabilidade da temperatura e humidade, aliada à potência elétrica e ao controlo de tiro manual, permitem aos chefes de cozinha maior liberdade criativa. A sua construção e funcionalidades são pensadas para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a máxima qualidade dos alimentos servidos, contribuindo para a satisfação do cliente e para a rentabilidade do seu negócio.

### Características Técnicas

| Característica      | Detalhe |
|---------------------|---------|
| Sistema de Controlo | Manual  |
| Inversor de Tiro    | Sim     |

| Característica           | Detalhe                       |
|--------------------------|-------------------------------|
| Termóstato de Segurança  | Sim                           |
| Conexão de Água          | 3/4"                          |
| Alarme Fim de Ciclo      | Sim                           |
| Lâmpada Interior         | LED                           |
| Vidro                    | Rebatível                     |
| Capacidade de Bandejas   | GN 1/1                        |
| Tipo de Forno            | Elétrico                      |
| 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        | 10.200W                       |
| Temperatura Máxima       | 250°C                         |
| Voltagem                 | 400V- 50/60Hz                 |
| Tipo de Conexão          | Trifásica 3F+N+T              |
| Dimensões Internas       | 620 x 405 x 545 mm            |
| Dimensões (L x P x A)    | 790 x 795 x 825 mm            |
| Peso                     | 89 kg                         |

### Perguntas Frequentes

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

Este forno foi desenhado para acomodar tabuleiros GN 1/1, o formato standard na gastronomia profissional, otimizando o seu espaço e eficiência produtiva.

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

Sim, o aparelho permite uma regulação precisa da humidade, variando de 0 a 100%, ideal para diferentes tipos de confeção, desde assados a pastelaria.

**3. Que tipo de conexão elétrica é necessária para este equipamento?**

O forno requer uma conexão elétrica trifásica (3F+N+T) a 400V-50/60Hz, assegurando o fornecimento adequado de energia para o seu funcionamento eficaz.

**4. Qual o tempo máximo que posso programar no temporizador?**

O temporizador pode ser programado até 120 minutos, com a opção de modo contínuo, oferecendo flexibilidade para diversos processos de confeção.

**5. A que temperatura máxima o forno pode operar?**

Este forno elétrico alcança uma temperatura máxima de 250°C, permitindo uma vasta gama de aplicações culinárias, desde o assado lento à cozedura rápida.