

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 Convector Elétrico FM RX604 4 Tabuleiros 600x400

Informacoes do Produto

SKU:	CO17380	Modelo:	17380
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17380
Energia	Elétrico
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 5700W para 4 tabuleiros 600x400mm ou GN1/1. Ideal para padaria e pastelaria com controlo analógico e inversor de giro.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Concebido para padarias e pastelarias, este equipamento combina precisão e potência para garantir resultados impecáveis. Com capacidade para quatro tabuleiros de dimensões 600x400mm ou GN 1/1, a sua versatilidade permite uma ampla gama de confeções, desde pão fresco a delicados produtos de pastelaria.

O seu funcionamento analógico, conjugado com um temporizador de 60 minutos e alarme de fim de ciclo, proporciona total controlo sobre o processo de cozedura. A iluminação interna e a micro de porta facilitam o acompanhamento visual sem interrupções. Além disso, o inversor de giro do ventilador assegura uma distribuição de calor uniforme, prevenindo pontos quentes e garantindo uma cozedura homogénnea em todos os níveis.

Aplicações Profissionais

É a escolha ideal para cozinhas profissionais, restauração, hotelaria e estabelecimentos que exigem um desempenho elevado e fiabilidade. A sua construção robusta e tecnologia avançada garantem uma durabilidade prolongada e um serviço contínuo, mesmo nas condições mais exigentes.

Perfeito para otimizar o fluxo de trabalho e expandir a sua oferta de produtos, este equipamento contribui para a eficiência operacional e para a satisfação do cliente. A versatilidade do seu uso torna-o um investimento valioso para qualquer negócio que vise a excelência na confeção de alimentos.

Características Técnicas

Modelo	RX604
Funcionamento	Analógico
Potência	5.700W
Temperatura Máxima	250°C
Voltagem/Frequência	400V/3N/50Hz

Capacidade	4 Tabuleiros
Dimensões Tabuleiros	600x400mm ou GN1/1
Distância entre Tabuleiros	80mm
Dimensões Internas	(An)680 x (F)470 x (Al)365 mm
Ventiladores	1 Unidade
Termo-segurança	Sim
Temporizador	0-60 minutos
Alarme Final de Ciclo	Sim
Inversor de Giro	Sim
Iluminação Interior	Sim
Micro de Porta	Sim
Modo Contínuo	Sim
Dimensões (L x P x A)	820 x 800 x 560 mm
Peso	56 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros simultaneamente, com dimensões de 600x400mm ou GN1/1, garantindo versatilidade na sua utilização.

É possível ajustar o tempo de cozedura?

Sim, o forno está equipado com um temporizador ajustável de 0 a 60 minutos, que permite definir a duração exata para cada receita, com alarme de fim de ciclo para maior comodidade.

Este equipamento possui alguma funcionalidade para garantir uma cozedura uniforme?

Absolutamente. Para assegurar uma cozedura homogénea, conta com um inversor de giro no ventilador e um termostato de segurança que mantém a temperatura consistente.

O forno dispõe de iluminação interna para monitorização?

Sim, o interior do forno é iluminado, permitindo uma visualização clara do processo de cozedura sem a necessidade de abrir a porta.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este forno é ideal para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo padarias,

pastelarias, restaurantes e cozinhas industriais que procuram eficiência e resultados de alta qualidade.