

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Misto Elétrico com Vapor Direto Touch 7x GN 1/1 - 12.5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.022	Modelo:	FORNO MISTO ELETRICO VAPOR DIRETO ICET071 TOUCH 7x
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO MISTO ELETRICO VAPOR DIRETO ICET071 TOUCH 7x

Descricao Resumida

Forno misto elétrico programável com painel tátil, 7x GN 1/1, vapor direto e sistema autoreverse. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Forno Misto Elétrico — Principais Vantagens

Este forno misto elétrico representa uma solução de excelência para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e controlo preciso. Com a sua funcionalidade de vapor direto e painel de comando tátil programável, garante resultados culinários de alta qualidade, desde assados perfeitos a cozinhados a vapor.

A capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 e o sistema autoreverse asseguram uma cozedura uniforme, ideal para operações de volume médio a elevado. A iluminação interior por LED temporizada melhora a visibilidade, enquanto a eficiência energética se traduz em poupanças significativas para o seu negócio.

Robusto e construído para a exigência do uso diário em ambientes HORECA, este equipamento combina fiabilidade e performance, respondendo às necessidades dos chefs mais exigentes com processos otimizados e resultados consistentes.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento flexível para cozinhar uma ampla variedade de pratos. É perfeito para assar, cozer a vapor, regenerar e gratinar, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos alimentos. A sua capacidade torna-o adequado para estabelecimentos com um volume médio a elevado de produção diária.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	812x725x935 mm
Capacidade Câmara	7x GN 1/1
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	12,5 kW

Característica	Detalhe
Peso Líquido / Bruto	90 kg / 102 kg
Tensão	400 V