

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico 5x1/1 GN com Painel Digital

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.064	Modelo:	FORNO EL VAP DIRETO ICET051E PROG 5x1/1GN-600x400
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO EL VAP DIRETO ICET051E PROG 5x1/1GN- 600x400

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 5x GN 1/1. Painel de controlo eletrónico, 95 programas automáticos e sistema Clima para controlo de humidade, ideal para cozinhas de hotelaria.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade. Com a sua capacidade de 5 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, garante a preparação otimizada de diversos pratos, desde assados suculentos a cozinhados a vapor delicados.

O painel de comando eletrónico permite um controlo intuitivo e preciso, com 95 programas de cozedura automáticos que simplificam o dia a dia na cozinha. A possibilidade de programar até 99 sequências personalizadas assegura a consistência na qualidade e o controlo total sobre o processo culinário.

Equipado com controlo automático de humidade (Sistema Clima) e pré-aquecimento manual, este forno assegura resultados perfeitos, evitando o excesso de secagem ou cozedura desigual. A iluminação interna LED e o sistema alfanumérico HVS proporcionam uma excelente visibilidade e leitura fácil das informações, melhorando a segurança e a ergonomia.

Aplicações

Este equipamento robusto e multifuncional é perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais de volume médio a alto. Ideal para a confeção de uma vasta gama de alimentos, desde entradas e pratos principais a sobremesas, otimizando o espaço e o tempo na cozinha.

A sua capacidade e versatilidade tornam-no indispensável para estabelecimentos que exigem flexibilidade na preparação culinária, permitindo cozedura por convecção, a vapor ou combinada, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita e tipo de serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777 x 729 x 777 mm

Capacidade Câmara	5x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	7,25 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	74 kg
Peso Bruto	85 kg