

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Gás Combinado 5x GN 1/1, Programável

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.072	Modelo:	FORNO GAS VAP DIRETO ICGT051E PROGR 5x1/1-600x400
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO GAS VAP DIRETO ICGT051E PROGR 5x1/1- 600x400

Descricao Resumida

Forno a gás combinado programável com 5 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais. Inclui 95 programas automáticos e controlo de humidade para resultados perfeitos.

Descrição Completa

Forno a Gás Combinado — Principais Vantagens

Este forno a gás combinado, desenhado para a hotelaria e restauração, destaca-se pela sua capacidade e programação avançada. Com espaço para 5 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, garante uma versatilidade excepcional para qualquer cozinha profissional, desde pequenos restaurantes a grandes refeitórios industriais.

A sua interface intuitiva com comando eletrónico e botão Scroller permite o acesso rápido a 95 programas de cozedura automáticos, incluindo configurações para reaquecimento. Além disso, é possível armazenar até 99 programas personalizados com até 9 ciclos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando resultados consistentes.

Equipado com controlo automático de humidade (Sistema Clima) e três modos de cozedura manual (convecção, vapor e combinado), este forno oferece precisão inigualável. A iluminação interior por LED e o sistema alfanumérico HVS facilitam a monitorização, enquanto a sua construção robusta garante durabilidade e fácil manutenção.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e eficiente. Perfeito para assar, cozer a vapor, gratinar e reaquecer uma vasta gama de pratos, otimizando a produção e garantindo a qualidade. A sua capacidade de 5 tabuleiros GN 1/1 é adequada para operações de médio a grande volume.

Especificações Técnicas

Dimensões	777x729x777 mm
Capacidade da Câmara	5x GN 1/1 ou 5x 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm

Potência Térmica Nominal	8,5 kW / 7310 Kcal
Potência Elétrica Total	0,25 kW
Peso Líquido	80 kg
Peso Bruto	91 kg
Tensão	230 V