

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



Hotelequip.pt

Forno a Gás de Convecção e Vapor Gn 7x1/1 Horeca

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.084	Modelo:	FORNO GAS VAPOR DIRETO ICGM071E MEC 7x1/1-600x400
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO GAS VAPOR DIRETO ICGM071E MEC 7x1/1-600x400

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1. Painel eletromecânico, 3 modos de cozedura e sistema Autoreverse. Ideal para restaurantes e hotéis.

Descrição Completa

Forno combinado a gás — Forno a Gás de Convecção e Vapor — Vantagens Profissionais

Este forno a gás de sete tabuleiros GN 1/1 foi desenvolvido para otimizar o desempenho em ambientes de restauração e hotelaria. Com o seu painel de comando eletromecânico, oferece uma operação intuitiva e controlo preciso das funções de convecção, vapor e combinado. É a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram fiabilidade e eficiência.

O sistema Autoreverse garante uma distribuição homogénea do calor na câmara, resultando em cozeduras uniformes e de alta qualidade. A ventilação manual permite um ajuste fino para diferentes tipos de alimentos, enquanto a iluminação interna LED assegura uma visibilidade excelente do processo de cozedura. A porta com vidro duplo temperado termorrefletivo melhora a eficiência energética, minimizando a perda de calor e protegendo o utilizador.

Aplicações

Perfeito para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento robusto e versátil. Adequado para cozer, assar, grelhar e cozinhar a vapor uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais e produtos de pastelaria, garantindo sempre resultados excecionais e uma produção eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777 x 729 x 942 mm
Capacidade Câmara	7x GN 1/1 - 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	12 kW / 10320 Kcal

Característica	Detalhe
Potência Elétrica Total	0,5 kW
Peso Líquido	97 kg
Peso Bruto	109 kg
Tensão	230 V
Modos de Funcionamento	Convecção (50-260°C), Vapor (50-130°C), Combinado (50-260°C)
Características Adicionais	Sistema Autoreverse, Ventilação manual, Iluminação LED, Porta vidro duplo temperado

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este forno é ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que exija um equipamento versátil e de alta capacidade para diversas técnicas culinárias.

Quais são os principais modos de cozedura disponíveis?

O forno oferece três modos distintos: convecção para assados e gratinados, vapor para cozedura delicada e saudável, e combinado para pratos que beneficiam da união de ambas as técnicas.

Como funciona o sistema Autoreverse?

O sistema Autoreverse inverte automaticamente o sentido de rotação do ventilador, garantindo uma distribuição de calor mais uniforme e, conseqüentemente, uma cozedura mais consistente e sem pontos frios na câmara do forno.

É fácil de limpar?

Sim, o forno está preparado para um sistema de limpeza manual, e pode ser equipado com um chuveiro de mão externo opcional para facilitar a manutenção e higiene diária.