

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

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



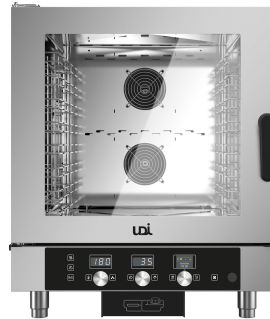
Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás 7x1/1 GN Programável – 400x600

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.088	Modelo:	FORNO GAS VAP DIRETO ICGT071E PROGR 7x1/1-400x600
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO GAS VAP DIRETO ICGT071E PROGR 7x1/1- 400x600

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1. Painel eletrónico, 95 programas de cozedura e controlo de humidade Clima. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Fornos Combinados a Gás – Principais Vantagens

Este forno combinado a gás foi concebido para responder às exigências elevadas do setor HORECA e da hotelaria. Com uma capacidade de 7 tabuleiros GN 1/1 (ou 400x600 mm), permite otimizar a preparação de grandes quantidades de alimentos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua operação a gás oferece eficiência energética e um controlo preciso da temperatura, essencial para uma vasta gama de técnicas culinárias.

O painel de comando eletrónico intuitivo, com botão Scroller, facilita a navegação pelos 95 programas de cozedura automáticos predefinidos, incluindo opções para reaquecimento. Além disso, a capacidade de armazenar até 99 programas personalizados com sequências de até 9 ciclos aumenta a versatilidade e a produtividade da sua cozinha profissional.

Equipado com os modos de cozedura por convecção, vapor e combinado, este forno adapta-se a qualquer método de preparação, desde assados perfeitos a legumes cozidos a vapor. O sistema de controlo automático de humidade (Clima) na câmara assegura que os seus pratos mantenham a textura e o sabor ideais, enquanto o sistema alfanumérico LED de alta visibilidade proporciona uma monitorização clara e imediata de todas as condições de cozedura.

Aplicações

Ideal para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e de alto desempenho. A sua capacidade de cozedura programável é particularmente útil para padarias, pastelarias e estabelecimentos que necessitam de consistência na produção em volume.

Perfeito para assar, cozer a vapor, brasear, regenerar e cozinhar delicadamente, este forno combinado a gás é uma solução robusta para qualquer operação culinária profissional que exige fiabilidade e precisão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x942 mm
Capacidade Câmara	7x1/1 GN (ou 400x600 mm)
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	12 kW / 10320 kcal
Potência Elétrica Total	0,5 kW
Peso Líquido / Bruto	97 kg / 109 kg
Tensão	230 V
Modos de Cozedura Manuais	Convecção (30-260°C), Vapor (30-130°C), Combinada (30-260°C)
Programas Automáticos	95 (inclui reaquecimento)
Programação Personalizada	99 programas com até 9 ciclos
Controlo de Humidade	Sistema Clima automático
Ventilador	2 velocidades (reduzida, especial, intermitente)
Iluminação	LED na câmara de cozedura
Atualizações de Software	Via USB

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que necessitam de um equipamento com alta capacidade e versatilidade para diversas técnicas de culinária.

Quais são os principais modos de cozedura disponíveis?

O forno oferece cozedura por convecção (30°C a 260°C), vapor (30°C a 130°C) e combinado (30°C a 260°C), permitindo uma ampla gama de preparações culinárias.

É possível programar receitas personalizadas?

Sim, o forno permite programar e armazenar até 99 programas personalizados, cada um com até 9 ciclos de cozedura, garantindo consistência e eficiência.

O forno tem algum sistema de lavagem?

Sim, está disponível com um sistema automático de lavagem com 7 programas, como opcional, facilitando a manutenção e higiene do equipamento.