

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



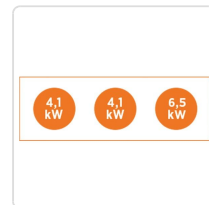
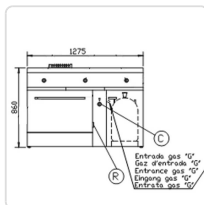
Hotelequip.pt

Fogão a gás 3 bocas com forno 1270 x 585 x 850 - TCGH-127

Informacoes do Produto

SKU:	EX19047224	Modelo:	TCGH-127
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TCGH-127

Descricao Resumida

Descrição Técnica:

Dimensões totais (mm): 1270 x 585 x 850

Nº de queimadores: 3

Potência da cozinha kW (Kcal): 15,32 (13175)

Potência do forno kW (Kcal): 5,46 (4696)

Descrição Completa

Características Técnicas:

Modelos de 1270 mm de largura e 550 de profundidade, equipados com robustas grelhas de fundição, válvulas de segurança, termopar e piezoelétrico.

Cada elemento incorpora 3 queimadores de alta potência: dois queimadores de 4,1 kW e um queimador de 6,5 kW, e uma superfície de trabalho projetada para oferecer as máximas prestações em potência, segurança e ergonomia no trabalho.

Queimadores projetados para obter um alto rendimento para uso diário em aplicações profissionais, ou seja, uma grande potência com um desempenho muito elevado. A distribuição da chama sobre o fundo do recipiente é uniforme, garantindo uma ótima transmissão de calor.

São fornecidos montados com injetores para gás natural. Se a instalação não estiver preparada para este gás, dentro da embalagem são incluídos injetores para gás butano/propano (GLP).

Patas reguláveis em altura.

Bandejas para recolha de gordura incorporadas e removíveis.

Controles ergonómicos resistentes ao calor com posições de máximo, mínimo e posição de ignição. O forno possui 7 posições de trabalho e posição de ignição.

Forno a gás GN-1/1 em aço inoxidável, com 3 níveis e separação entre níveis de 60 mm, equipado com queimador tubular com ignitor e termopar de 5,46 kW. Controle da temperatura por válvula termostática (130 - 350 °C). Grill elétrico de 4 kW.