

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Misto a Gás, 5 Tabuleiros GN 1/1, Pannel Eletromecânico

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.016	Modelo:	FORNO MISTO GAS VAPOR DIRETO ICGM051 MEC. 5X 1/1
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO MISTO GAS VAPOR DIRETO ICGM051 MEC. 5X 1/1
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5

Descricao Resumida

Forno misto a gás com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1, dimensões compactas, painel eletromecânico e sistema Autoreverse para cozedura uniforme. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Forno Misto a Gás – Principais Vantagens

Este forno misto a gás representa uma solução de excelência para cozinhas profissionais, combinando eficiência e versatilidade. Com a capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1, é ideal para otimizar o espaço e aumentar a produtividade, permitindo a confeção simultânea de diversos pratos. O sistema Autoreverse garante uma distribuição uniforme do calor, essenciais para resultados culinários impecáveis.

Equipado com painel de comando eletromecânico e iluminação interna LED, oferece um controlo intuitivo e uma clara visualização do processo. A robustez da sua construção assegura durabilidade e fiabilidade, fundamentais para o exigente ritmo de trabalho da restauração e hotelaria.

A sua conceção a gás proporciona uma performance energética mais eficiente em comparação com outras fontes, traduzindo-se em poupanças significativas nos custos operacionais a longo prazo. É um investimento inteligente para qualquer estabelecimento HORECA que procure maximizar a qualidade e a eficiência.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. A sua capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 torna-o ideal para preparar grandes volumes de alimentos, desde assados e estufados até cozinhados a vapor e regeneração.

É uma ferramenta indispensável para chefes que procuram precisão na cozedura e versatilidade, permitindo a confeção de pratos complexos com controlo total sobre a temperatura e humidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	812 x 725 x 770 mm
Capacidade Câmara	5x GN 1/1
Espaço entre prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	8,5 kW / 7310 Kcal
Potência Total	0,25 kW
Peso Líquido	80 kg
Peso Bruto	91 kg
Tensão	230 V
Painel de Comando	Eletromecânico
Sistema de Ventilação	Autoreverse (inversão automática do sentido de rotação)
Iluminação Interna	LED