

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Forno Combinado Elétrico Vapor Direto 10x GN 1/1 ou 600x400

### Informacoes do Produto

|        |            |         |                                                  |
|--------|------------|---------|--------------------------------------------------|
| SKU:   | UD2106.312 | Modelo: | FORNO ELET. VAP.DIR.<br>UDFCEVDE1016 10x1/1-40X6 |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D                                              |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------|
| Marca                 | UDI                                           |
| Modelo                | FORNO ELET. VAP.DIR. UDFCEVDE1016 10x1/1-40X6 |
| Energia               | Elétrico                                      |
| Instalação            | De Chão                                       |
| N° de Tabuleiros / GN | 10                                            |

## Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com vapor direto, capacidade para 10x GN 1/1 ou 600x400. Controlo eletrónico programável para máxima versatilidade e eficiência.

## Descricao Completa

### Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico com vapor direto é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais exigentes. Projetado para otimizar processos culinários, permite preparar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Com um controlo eletrónico intuitivo e 99 programas de cozedura personalizáveis em 4 fases, oferece máxima precisão e flexibilidade. A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e fácil manutenção, enquanto o sistema de vapor direto com 10 níveis de humificação proporciona um controlo excecional sobre o processo de confeção.

A versatilidade é reforçada pelos suportes bivalentes, que acomodam tanto tabuleiros Gastronorm GN 1/1 como tabuleiros de pastelaria 600x400 mm, maximizando a adaptabilidade a diferentes necessidades de produção. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e excelência na confeção de alimentos.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para cozedura mista intensiva. A sua capacidade de 10 bandejas torna-o ideal para gerir volumes elevados.

Adequado para uma diversidade de preparações, incluindo cozedura a vapor, assados, gratinados, e regeneração de alimentos, mantendo sempre a textura e o sabor.

### Especificações Técnicas

| Característica        | Detalhe             |
|-----------------------|---------------------|
| Dimensões (L x P x A) | 932 x 926 x 1144 mm |

| Característica            | Detalhe                                |
|---------------------------|----------------------------------------|
| Capacidade da Câmara      | 10x GN 1/1 ou 10x 600x400 mm           |
| Espaçamento entre Grelhas | 68 mm                                  |
| Temperatura               | 50°C a 270°C                           |
| Peso Líquido              | 134,8 kg                               |
| Peso Bruto                | 152,4 kg                               |
| Motores Bi-Direcionais    | 3                                      |
| Tensão                    | 400 V                                  |
| Controlo                  | Eletrónico, com 99 programas e 4 fases |
| Vapor                     | Direto, 10 níveis de humificação       |
| Material Câmara           | Aço Inox AISI 304                      |
| Suportes                  | Bivalentes para GN 1/1 e 600x400       |