

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



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico Programável 20xGN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.626	Modelo:	2106.626
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	850 x 1035 x 1900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2106.626
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1, ideal para cozinhas profissionais. Garante cozedura uniforme e eficiente.

Descricao Completa

Forno Combinado — Culinária de Excelência

Eleve o padrão da sua cozinha profissional com este forno combinado elétrico de última geração. Concebido para atender às exigências de restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento oferece uma capacidade excecional de 20 tabuleiros GN1/1, ideal para operações de grande volume. A tecnologia de ventilação bidirecional assegura uma distribuição de calor uniforme, garantindo resultados de confeção consistentes e de alta qualidade em todos os pratos. A sua programação intuitiva permite uma gestão eficiente e precisa dos ciclos de cozedura, otimizando o tempo e os recursos na sua ementa diária.

A performance robusta e a eficiência energética do forno combi tornam-no num investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure otimizar processos sem comprometer a qualidade dos alimentos. Com a capacidade de cozedura a vapor, mista e convecção, os chefes têm total flexibilidade para explorar diversas técnicas culinárias, desde assados perfeitos a legumes crocantes e peixe delicado. Este aparelho profissional foi desenvolvido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas de hoje, oferecendo durabilidade e um desempenho inigualável.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico combinado é a solução perfeita para cozinhas de hotelaria, refeitórios industriais, catering, e grandes restaurantes. A sua elevada capacidade e versatilidade permitem a preparação simultânea de diversos tipos de alimentos, desde grandes quantidades de carne e peixe a vegetais e pastelaria. Facilita a gestão de grandes eventos e serviços de buffet, assegurando que todos os pratos são servidos à temperatura ideal e com a textura desejada. A sua estrutura robusta e design intuitivo são ideais para equipas de cozinha que procuram maximizar a produtividade e a qualidade.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	850x1035x1900
Dimensões Tabuleiros (mm)	GN1/1

Capacidade Tabuleiros (nr)	20
Espaço entre Prateleiras (mm)	66
Temperatura (°C)	30-270
Peso Líquido - Bruto (kg)	247,2
Motor (nr)	4 bidirecionais
Potência Total (kW)	31
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para pastelaria?

Sim, a ampla faixa de temperatura e a precisão no controlo fazem deste forno uma excelente escolha para pastelaria, permitindo cozer com uniformidade e obter resultados consistentes para pães, bolos e doces.

Qual a capacidade máxima de produção deste forno industrial?

Com 20 tabuleiros GN1/1, este forno oferece uma capacidade significativa, ideal para a produção em massa em cozinhas com grande volume, como refeitórios ou serviços de catering de grandes eventos.

Como funciona o sistema de ventilação bidirecional do aparelho?O sistema de ventilação bidirecional, com quatro ventiladores, alterna o sentido do fluxo de ar, garantindo uma distribuição homogénea do calor por toda a câmara de cozedura e eliminando pontos quentes.

Este forno combinado industrial é fácil de limpar?

Os fornos combinados modernos, como este, são concebidos com superfícies de fácil limpeza e, frequentemente, incluem funções de autolimpeza para otimizar a manutenção do equipamento.

É possível cozinhar diferentes pratos simultaneamente neste forno?

Graças à sua tecnologia de cozedura combinada e controlo preciso de temperatura e humidade, é possível preparar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo, sem que os sabores se misturem e com resultados perfeitos para cada um.