

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 Tátil 10 Tabuleiros GN1/1-40x60

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.638	Modelo:	UD2106.638
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	140.4 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 1130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2106.638
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1-40x60. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e pastelaria.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este inovador forno combinado elétrico, com um painel de controlo tátil, oferece uma versatilidade excecional para o seu estabelecimento. Concebido para cozinhas de restauração, hotelaria e pastelaria, este equipamento permite explorar uma vasta gama de técnicas culinárias com elevada precisão. A sua capacidade para 10 tabuleiros de formatos GN1/1 ou 40x60 cm torna-o uma solução robusta para operações que demandam grande eficiência e resultados consistentes.

Equipado com cozedura a vapor e dois motores bidirecionais, garante uma distribuição uniforme do calor, fundamental para a confeção de produtos de fermentação e pastelaria fina, resultando em texturas e sabores superiores. A performance fiável e o controlo intuitivo simplificam o trabalho diário, otimizando significativamente o tempo de preparação e a produtividade da sua equipa.

O seu design inteligente assegura um aproveitamento exemplar do espaço, sendo, por isso, adequado para cozinhas de médio porte onde a criatividade é valorizada sem comprometer a eficácia. A construção durável e a eficiência energética contribuem para um investimento rentável e sustentável a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia a unidades de catering, padarias, pastelarias e hotéis, que necessitam de um aparelho versátil e de elevado desempenho. É perfeito para confeccionar pratos elaborados, assados, sobremesas delicadas e produtos de panificação em volumes consideráveis.

A capacidade para 10 tabuleiros de ambas as normas, GN1/1 e 40x60 cm, permite uma produção eficiente de múltiplas preparações em simultâneo. Esta característica otimiza os fluxos de trabalho durante serviços de almoços, jantares e eventos, adaptando-se a diversas necessidades culinárias, desde cozeduras lentas a elevadas temperaturas.

Características Técnicas

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

Dimensões (AxLxP)	850 x 1035 x 1130 mm
Capacidade de Tabuleiros	10 tabuleiros GN1/1 ou 40x60 cm
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Gama de Temperatura	30 - 270 °C
Peso Líquido	140,4 kg
Motores Bidirecionais	3 unidades
Potência Total	17 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade exata deste forno combinado?

Este forno tem capacidade para 10 tabuleiros, podendo ser utilizados tanto os de formato GN1/1 como os de 40x60 cm, conforme a necessidade de produção do seu negócio.

Que tipo de preparações podem ser realizadas com este equipamento?

Graças às funções de convecção e vapor, este aparelho é ideal para uma vasta gama de preparações, incluindo assados, guisados, cozedura a vapor de vegetais e peixes, produtos de pastelaria e panificação, e regeneração de alimentos.

Os motores bidirecionais oferecem alguma vantagem?

Sim, os três motores bidirecionais asseguram uma distribuição de calor e vapor mais homogénea em toda a câmara de cocção. Isto garante uma cozedura uniforme e consistente dos alimentos, independentemente da sua posição no forno, melhorando a qualidade dos resultados finais.

É fácil de operar e limpar?

O painel de controlo tátil facilita a programação e operação do forno, tornando-o intuitivo para qualquer utilizador. Para a limpeza, o interior em aço inoxidável e o design otimizado simplificam o processo, contribuindo para a higiene e a durabilidade do equipamento no seu dia a dia.

Quais os requisitos de instalação elétrica para o forno?

O forno requer uma tensão de 400 V e uma potência de 17 kW. É imprescindível que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estas exigências e que seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a segurança e o bom desempenho do equipamento a longo prazo.