

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 Touch 10x GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.750	Modelo:	2106.750
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	850 x 1035 x 1130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2106.750
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de alta tecnologia com painel tátil, capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1 e programas personalizáveis para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno Combi – Principais Vantagens

Este sistema de confeitão combinado, tecnologicamente avançado para cozinhas profissionais, oferece uma performance excecional e uma versatilidade inigualável. Concebido para simplificar a preparação de múltiplas iguarias, preserva os sabores e aromas, otimizando o tempo de confeitão. O painel de comando tátil garante uma operação intuitiva e eficiente, ideal para chefs e equipas que procuram inovação e fiabilidade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução robusta e versátil para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas de alta exigência. A sua capacidade de confeitão multinível e as diversas velocidades de ventilação adaptam-se a uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados cozinhados ao vapor. A funcionalidade de pré-aquecimento, manutenção e regeneração torna-o indispensável para serviços de ementas variadas, assegurando que cada prato seja servido à temperatura e textura perfeitas.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	850x1035x1130
Dimensões Tabuleiros	GN 2/1
Capacidade Tabuleiros (nr)	10
Espaço entre Prateleiras (mm)	80
Temperatura (°C)	30 - 270
Peso Líquido - Bruto (kg)	140,4

Característica	Valor
Motor (nr)	3 (bidirectional)
Potência Total (kW)	27,5
Tensão (V)	400
Câmara de Cozedura	Aço inox AISI 304
Conectividade	WI-FI (monitorização remota)
Sistema de Lavagem	Automático (de série)
Pés	Reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros deste forno?

Este forno foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros de tamanho GN 2/1, permitindo a confeção de grandes volumes de alimentos em simultâneo.

É possível programar receitas personalizadas?

Sim, o equipamento permite programar e armazenar até 500 receitas, facilitando a padronização e a repetição de pratos com resultados consistentes.

Como funciona o sistema de lavagem automática?

O sistema de lavagem automático, que vem de série, garante uma limpeza eficiente e reduz o consumo de água e detergente, otimizando a higiene e a longevidade do equipamento.

Que tipo de conectividade este forno oferece?

Dispõe de conectividade WI-FI, possibilitando a monitorização remota do processo de confeção e acesso a atualizações de software, um diferencial importante para a gestão moderna de cozinhas.

Quais as vantagens do painel de comando tátil?

O painel de comando com ecrã tátil de 7 polegadas e botão Scroll assegura uma navegação fácil e precisa pelas várias funções e programas de cozedura, melhorando a experiência do utilizador e a eficácia operacional.