

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Forno Combinado a Gás 10x GN 2/1 com Boiler - MIXTER

Informacoes do Produto

SKU:	UD2128.978	Modelo:	UD2128.978
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	220 kg	Dimensões:	1030 x 980 x 1010 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2128.978
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás da série MIXTER, capacidade de 10x GN 2/1, potência de 27 kW. Comandos eletrônicos manuais e boiler integrado para cozedura precisa.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento profissional representa uma solução de excelência para cozinhas que exigem versatilidade, eficiência e resultados culinários superiores. Com efeito, este forno combinado a gás, equipado com um gerador de vapor integrado e a tecnologia avançada da série MIXTER, permite uma ampla gama de métodos de confeção, desde a convecção de ar quente à cozedura a vapor, garantindo pratos de elevada qualidade de forma consistente.

A interface intuitiva e os comandos eletrônicos manuais modelo D facilitam o controlo preciso de cada processo, otimizando o consumo de energia graças à sua potência térmica nominal de 27 kW. Ideal para operações de alto volume, a sua capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm 2/1 assegura que a produção culinária se mantém ágil e eficaz, sem comprometer a qualidade. Além disso, a robustez e engenharia pensada para o ambiente da hotelaria garantem durabilidade e uma manutenção simplificada, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Concebido para ambientes de alta exigência, este forno a gás profissional é perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e cozinhas industriais. A sua capacidade de cozedura para 10 tabuleiros Gastronorm 2/1 adapta-se perfeitamente às necessidades de produção em grande escala, sendo ideal para assar, cozer a vapor, regenerar e gratinar uma vasta variedade de alimentos. A eficiência e precisão dos seus controlos permitem um planeamento e execução culinária impecáveis, quer seja para menus diários ou para eventos especiais com elevado número de convidados. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a consistência nos resultados.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1030x980x1010 mm
----------------------	------------------

Capacidade Câmara	10x GN 2/1
Distância entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	27 kW / 23220 Kcal
Peso Líquido/Bruto	220 kg
Tensão	230 V
Sistema de Boiler	Sim
Comandos	Eletrónicos manuais
Características Adicionais	Sistema de regeneração, humificador, iluminação interna da câmara, arrefecimento rápido com porta aberta, vidro duplo, sonda ao centro, 2 grelhas de série. Chuveiro externo opcional.

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para cozinhas com grande volume de produção?

Sim, a sua capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm 2/1 e a potência térmica de 27 kW tornam-no ideal para operações de alta demanda em hotéis, restaurantes e catering.

Quais são os principais benefícios dos comandos eletrónicos manuais?

Os comandos eletrónicos manuais oferecem um controlo preciso e intuitivo sobre o processo de cozedura, permitindo ajustes rápidos e eficientes para diferentes receitas e garantindo resultados consistentes.

O forno permite cozedura a vapor?

Sim, este forno combinado está equipado com um sistema de gerador de vapor que permite a cozedura a vapor, contribuindo para alimentos mais suculentos e saudáveis. Essencial para técnicas culinárias avançadas.

Que tipo de requisitos de instalação (gás, eletricidade, água) são necessários para este forno?

Este forno misto a gás requer uma ligação à rede de gás, alimentação elétrica de 230 V e uma ligação de água para o sistema de vaporização com boiler, assegurando o seu pleno funcionamento e desempenho eficaz.

Quais acessórios estão incluídos com o forno misto a gás e quais são as opções compatíveis?

Este forno inclui de série 2 grelhas. Opcionalmente, pode ser equipado com sonda ao centro para controlo preciso da temperatura interna dos alimentos e um chuveiro externo para facilitar a limpeza

da câmara.