

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Forno Combinado Elétrico Vapor 10 Tabuleiros GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.238	Modelo:	UD2129.238
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	205 kg	Dimensões:	940 x 900 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2129.238
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com vapor, capacidade para 10 tabuleiros GN1/1. Controlo digital, lavagem automática e 99 programas. Ideal para cozinhas de restauração.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento representa a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade. Com capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm 1/1, permite preparar múltiplas refeições em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de confeção. A sua tecnologia avançada garante uma cozedura uniforme e precisa, essencial para manter a qualidade dos alimentos. A inclusão da função a vapor é crucial para pratos que exigem humidade controlada, assegurando texturas e sabores ideais.

Equipado com comando eletrónico digital e sistema de lavagem automático, este forno oferece uma operação intuitiva e uma manutenção simplificada. A possibilidade de seleção automática ou manual, com funções assistidas, adapta-se às necessidades específicas de cada prato, proporcionando aos chefs um controlo total sobre o processo de cozedura. A iluminação interna da câmara permite uma monitorização constante sem a necessidade de abrir a porta, preservando assim a temperatura interna.

A programação de até 99 programas e 9 ciclos de cozedura, com um ecrã de leitura clara, assegura a consistência e a repetição de receitas complexas. A dupla velocidade e o relógio de regulação do tempo incrementam a flexibilidade, enquanto o gerador de vapor (boiler) com descarga manual ou automática, e controlo de quantidade de vapor e temperatura, permite uma gestão superior da humidade e do calor. A sonda ao centro incluída e o sistema de auto-diagnóstico garantem a segurança alimentar e a longevidade do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozedura é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e refeitórios. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 é ideal para operações de médio a grande volume, onde a consistência e a rapidez na produção são cruciais.

Permite cozedura a vapor, combinada ou em convecção, sendo perfeito para assar, cozer, confitar, brasear e regenerar pratos delicados ou grandes volumes de alimentos. Desde a preparação de

legumes frescos até grandes peças de carne, este versátil equipamento é uma mais-valia para a sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	940x900x1050 mm
Capacidade Câmara	GN1/1 (640x420x670 mm)
Capacidade Tabuleiros	10 x GN1/1
Espaço entre Prateleiras	60 mm
Potência Total	15,6 kW
Peso	205 kg
Tensão	400 V
Comando	Eletrónico digital com boiler
Sistema de Lavagem	Automático
Programas	Até 99, com 9 ciclos de programação
Funcionalidades Adicionais	Dupla velocidade, relógio, controlo de vapor, sonda ao centro, auto-diagnóstico, inversor de rotação

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno em termos de tabuleiros?

Este forno tem capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm 1/1, ideal para operações de grande volume em cozinhas profissionais e otimização do espaço de cozedura.

Possui sistema de limpeza automático?

Sim, o equipamento integra um sistema de lavagem automático, facilitando a manutenção diária e garantindo elevados padrões de higiene na sua cozinha.

É possível programar ciclos de cozedura?

Sim, permite programar até 99 programas com 9 ciclos de cozedura, assegurando precisão e consistência nas preparações, repetibilidade e padronização das suas receitas.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno?

Este forno exige uma tensão de 400 V e uma potência de 15,6 kW. É fundamental que a sua

instalação elétrica suporte estes valores para um funcionamento seguro e eficiente.

Que acessórios estão incluídos com o forno combinado elétrico?

Este forno inclui uma sonda ao centro, essencial para um controlo preciso da temperatura interna dos alimentos. Os tabuleiros GN1/1 são vendidos separadamente, permitindo a escolha conforme as suas necessidades específicas.