

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



Cozedor de Ovos Elétrico em Inox 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.046	Modelo:	COZEDOR DE OVOS UCO6 230V INOX
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	COZEDOR DE OVOS UCO6 230V INOX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cozedor de ovos elétrico profissional em inox (34x31x29 cm) com termostato ajustável e de segurança. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Cozedor de Ovos Elétrico – Principais Vantagens

Este cozedor de ovos profissional é uma solução robusta e fiável para estabelecimentos HORECA, garantindo a preparação eficiente de ovos no ponto perfeito. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Equipado com termostato ajustável, permite um controlo preciso da temperatura, essencial para obter a consistência desejada nos ovos. A presença de um termostato de segurança e um interruptor de ligar/desligar confere uma operação segura e intuitiva para o utilizador.

Aplicações

Ideal para restaurantes que servem pequenos-almoços e brunches, buffets de hotéis, cafetarias e cozinhas industriais com alta demanda de ovos cozidos. A sua capacidade permite atender a grandes volumes de forma consistente, sendo uma mais-valia em qualquer ambiente de restauração profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxAl)	340x310x290 mm
Peso Bruto	5,2 kg
Potência	1,2 kW
Tensão	230 V
Construção	Aço inoxidável
Controlo	Termostato ajustável e de segurança