

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 7x GN 1/1 com Vapor Direto

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.020	Modelo:	FORNO MISTO ELETRICO VAPOR DIRETO ICEM071 MEC 7X1/
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO MISTO ELETRICO VAPOR DIRETO ICEM071 MEC 7X1/
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozedura a vapor e convecção. Painel eletromecânico, sistema Autoreverse e 12,5 kW de potência para máxima eficiência.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a versatilidade do forno combinado elétrico com vapor direto, ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho superior e resultados consistentes. Projetado para otimizar o espaço e o tempo de preparação, este equipamento robusto é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Equipado com painel de comando eletromecânico intuitivo e indicadores de controlo de funcionamento, proporciona uma operação simplificada. O sistema Autoreverse garante uma cozedura uniforme, invertendo automaticamente o sentido de rotação do ventilador, enquanto a iluminação interna LED assegura visibilidade total do processo.

A funcionalidade de vapor direto permite cozeduras delicadas e a manutenção da humidade dos alimentos, resultando em pratos mais saborosos e suculentos. Este forno é construído para resistir ao uso intensivo, garantindo durabilidade e fiabilidade no ambiente de cozinha mais exigente.

Aplicações

Este forno combinado elétrico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar grandes volumes de alimentos com precisão. É ideal para assar, cozer a vapor, gratinar e regenerar pratos, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	812 x 725 x 935 mm
Capacidade Câmara GN`s	7 x 1/1 GN

Característica	Detalhe
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	12,5 kW
Peso Líquido	90 kg
Peso Bruto	102 kg
Tensão	400 V