

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

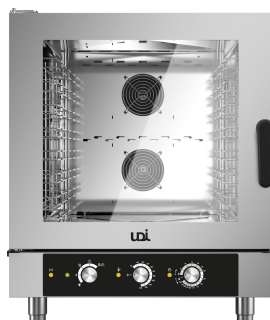
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Combinado Elétrico 7 Tabuleiros GN 1/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.076	Modelo:	UD4001.076
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	777 x 729 x 942 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.076
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno elétrico combinado industrial, 7x GN 1/1. Opera em convecção, vapor e modo misto para resultados perfeitos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento culinário versátil, concebido para 7 tabuleiros GN 1/1, é a resposta para as exigências de cozinhas profissionais de produção intensa. A sua tecnologia avançada oferece um controlo de confeção apurado, assegurando resultados superiores para uma diversidade de pratos, desde assados uniformes a cozinhados delicados a vapor.

Destacando-se pela sua adaptabilidade, este forno industrial disponibiliza três modalidades de funcionamento: convecção, vapor e misto. Esta maleabilidade permite aos chefes e cozinheiros explorarem um vasto leque de técnicas culinárias e adaptarem-se às diferentes necessidades de produção. O sistema inversor de ventilação garante uma distribuição equilibrada do calor, eliminando zonas quentes e assegurando uma cozedura homogénea em todos os níveis.

Com um painel de comando eletromecânico intuitivo e indicadores de fácil leitura, a operação do aparelho é simplificada. Mesmo os membros da equipa com menos experiência conseguirão utilizá-lo com eficácia. A iluminação LED interna e a porta com vidro duplo termorefletivo não só melhoram a visualização do processo, contribuindo também para a segurança operacional e a poupança energética do equipamento de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este forno misto é perfeitamente adequado para cozinhas de restauração de médio a grande porte, unidades hoteleiras com serviço de buffet, refeitórios empresariais e hospitalares. A sua ampla capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm permite gerir volumes consideráveis de preparação de alimentos, desde pequenas porções a múltiplos pratos em simultâneo. É um forno a vapor ideal para assar, estufar, brasear e regenerar alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e a consistência dos resultados em ambientes de elevada pressão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x942 mm

Característica	Detalhe
Capacidade Câmara	7x 1/1 GN (compatível com 600x400 mm)
Espaço entre as prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	N/A
Potência Total	12,5 kW
Peso Líquido / Bruto	90 kg / 102 kg
Tensão	400 V
Modos de Funcionamento	Convecção (50-260°C), Vapor (50-130°C), Combinado (50-260°C)
Ventilação	Sistema Autoreverse, Ventilação manual da câmara
Iluminação	Interna LED
Porta	Vidro duplo temperado termorefletivo
Limpeza	Sistema manual com chuveiro de mão externo (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste forno industrial e o tipo de tabuleiros aceites?

O forno tem uma ampla capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1, sendo também compatível com bandejas de 600x400 mm, oferecendo grande versatilidade para diversas produções culinárias.

Que modos de cozedura estão disponíveis para otimizar os seus pratos?

O equipamento dispõe de três modos distintos: convecção para assados e gratinados, vapor para cozeduras delicadas e um modo combinado para maior controlo e adaptabilidade na confeção dos alimentos.

Este equipamento profissional é fácil de limpar após o uso?

Sim, o forno está dotado de um sistema de limpeza manual, complementado por um chuveiro de mão externo (opcional), facilitando significativamente a manutenção diária e assegurando a higiene.

Quais os requisitos de voltagem e potência para a instalação deste forno?

Este aparelho opera com uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 12,5 kW, garantindo um desempenho robusto e energeticamente eficiente para a sua cozinha.

Este forno convetor assegura uma cozedura uniforme em todos os níveis?

Sim, graças ao sistema Autoreverse de inversão da rotação do ventilador, o equipamento garante uma distribuição uniforme do calor, eliminando pontos quentes e assegurando uma cozedura perfeitamente homogénea em todos os tabuleiros.