

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



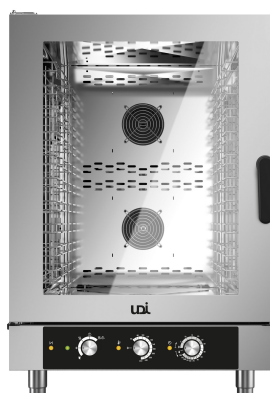
Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico 10x GN1/1 ou 60x40 Eletromecânico

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.092	Modelo:	UD4001.092
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	104 kg	Dimensões:	777 x 729 x 1152 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.092
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com capacidade 10x GN1/1 ou 60x40, painel eletromecânico e 3 modos de cozedura. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Forno Eletromecânico — Principais Vantagens

Maximize a produção da sua cozinha profissional com este forno convector elétrico. Concebido para a hotelaria, restauração e cozinhas industriais, este equipamento assegura resultados de confeção consistentes e de alta qualidade para uma vasta gama de pratos, elevando o padrão da sua oferta culinária.

Com um painel de comando eletromecânico muito intuitivo e três modos de funcionamento distintos (convecção, vapor, combinado), este forno oferece controlo total e grande flexibilidade no processo. A ventilação manual da câmara e o sistema Autoreverse garantem uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, otimizando a cozedura dos alimentos e evitando pontos frios.

A iluminação interna LED e a porta com vidro duplo temperado termorrefletivo não só garantem uma visibilidade superior do interior do forno, como também contribuem para a eficiência energética do seu espaço, minimizando a perda de calor e protegendo o utilizador de queimaduras.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é a solução ideal para estabelecimentos de restauração de médio e grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram um equipamento robusto e versátil. Adapta-se perfeitamente a cozinhas com elevada produção diária, permitindo preparar desde assados e grelhados até pratos delicados a vapor, tudo com a máxima precisão requisitada pelo seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x1152 mm
Capacidade Câmara GN	10x GN1/1 ou 10x 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	14,5 kW
Peso (Líquido/Bruto)	104 kg / 117 kg
Tensão	400 V
Painel de Comando	Eletromecânico
Modos de Funcionamento	Convecção (50°C a 260°C); Vapor (50°C a 130°C); Combinado (50°C a 260°C)
Sistema de Ventilação	Autoreverse (inversão automática), Ventilação manual
Iluminação Interna	LED
Porta	Vidro duplo temperado termorefletivo com cavidade de ar
Sistema de Limpeza	Manual com chuveiro de mão externo (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros para este forno?

Este forno tem capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm GN1/1 ou 10 tabuleiros de 600x400 mm, uma capacidade ideal para operações de alto volume em cozinhas profissionais exigentes.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, o forno foi concebido para tal. Graças aos três modos de funcionamento (convecção, vapor e combinado) e ao sistema de ventilação otimizado, é perfeitamente possível cozinhar diversos alimentos em simultâneo, garantindo flexibilidade e qualidade superior.

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste forno combinado?

A limpeza manual é facilitada por um chuveiro de mão externo (opcional) que permite a remoção eficaz de resíduos da câmara. Recomenda-se a limpeza regular, preferencialmente após cada utilização, para manter o desempenho e a higiene do equipamento ao longo do tempo.

Quais os requisitos elétricos para instalar este forno e é necessária alguma ligação a água?

Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V, com uma potência total de 14,5 kW. Para as funções a vapor, é necessária uma ligação à rede de água potável. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança em vigor.

Este forno combinado elétrico vem com alguma garantia e qual o tipo de assistência técnica disponível?

Sim, o forno combinado elétrico inclui garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre o período de garantia e as condições de assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.