

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico Vapor Direto 10x GN 1/1 ou 600x400

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.312	Modelo:	FORNO ELET. VAP.DIR. UDFCEVDE1016 10x1/1-40X6
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO ELET. VAP.DIR. UDFCEVDE1016 10x1/1-40X6

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com vapor direto, capacidade para 10x GN 1/1 ou 600x400. Controlo eletrónico programável para máxima versatilidade e eficiência.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico com vapor direto é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais exigentes. Projetado para otimizar processos culinários, permite preparar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Com um controlo eletrónico intuitivo e 99 programas de cozedura personalizáveis em 4 fases, oferece máxima precisão e flexibilidade. A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e fácil manutenção, enquanto o sistema de vapor direto com 10 níveis de humificação proporciona um controlo excecional sobre o processo de confeção.

A versatilidade é reforçada pelos suportes bivalentes, que acomodam tanto tabuleiros Gastronorm GN 1/1 como tabuleiros de pastelaria 600x400 mm, maximizando a adaptabilidade a diferentes necessidades de produção. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e excelência na confeção de alimentos.

Aplicações

Perfeito para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para cozedura mista intensiva. A sua capacidade de 10 bandejas torna-o ideal para gerir volumes elevados.

Adequado para uma diversidade de preparações, incluindo cozedura a vapor, assados, gratinados, e regeneração de alimentos, mantendo sempre a textura e o sabor.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	932 x 926 x 1144 mm
Capacidade da Câmara	10x GN 1/1 ou 10x 600x400 mm

Característica	Detalhe
Espaçamento entre Grelhas	68 mm
Temperatura	50°C a 270°C
Peso Líquido	134,8 kg
Peso Bruto	152,4 kg
Motores Bi-Direcionais	3
Tensão	400 V
Controlo	Eletrónico, com 99 programas e 4 fases
Vapor	Direto, 10 níveis de humificação
Material Câmara	Aço Inox AISI 304
Suportes	Bivalentes para GN 1/1 e 600x400