

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Elétrico Combinado 6x 1/1 GN / 40x60, Vap Direto, Mecânico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.604	Modelo:	FORNO ELT VAP DIRETO MECANICO UDFSE616 6x1/1-40x60
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Modelo

FORNO ELT VAP DIRETO MECANICO UDFSE616 6x1/1-40x60

Descricao Resumida

Forno elétrico combinado profissional de 6 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, com vapor direto e painel eletromecânico. Ideal para cozinhas HORECA.

Descricao Completa**Forno Elétrico Combinado – Principais Vantagens**

Este forno elétrico de convecção com vapor direto e controlo mecânico oferece precisão e robustez, ideal para as cozinhas profissionais mais exigentes. Com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, garante uma versatilidade excepcional para uma vasta gama de preparações culinárias.

Equipado com dois motores bidirecionais, assegura uma distribuição uniforme do calor e do vapor, resultando em cozeduras homogêneas e de alta qualidade. A sua construção durável e o design ergonómico da porta, com aberturas de 60°, 90°, 120° e 180°, facilitam o manuseamento e a limpeza diária.

A simplicidade de utilização do painel eletromecânico, aliada à capacidade de sobreposição, otimiza o espaço da sua cozinha, tornando-o numa solução eficiente e adaptável a diferentes volumes de produção, desde pequenos restaurantes a grandes refeitórios ou hotéis.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e pastelarias que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho. Adequado para cozer, assar, gratinar e regenerar alimentos, permitindo a preparação de pratos completos ou pastelaria fina com consistência e precisão.

A sua capacidade e flexibilidade adaptam-se tanto a estabelecimentos com elevado volume de produção como a cozinhas que necessitam de versatilidade sem comprometer a qualidade.

Especificações Técnicas**Dimensões (LPA)**

850x1041x850 mm

Capacidade Tabuleiros	6 (GN 1/1 ou 600x400 mm)
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Temperatura	100 - 275 °C
Peso Líquido/Bruto	- / 108,2 kg
Motores	2 bidirecionais
Tensão	400 V