

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado Elétrico 10x GN1/1 VAP Direto 30-270°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.618	Modelo:	FORNO ELT VAP DIRETO PROGR UDFBME1016 10x1/1-40x60
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo

FORNO ELT VAP DIRETO PROGR UDFBME1016 10x1/1-40x60

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 cm. Possui 3 ventiladores para cozedura uniforme e injeção de vapor direto. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa**Forno Combinado Elétrico 10x GN1/1 — Principais Vantagens**

Este forno combinado elétrico é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência. Com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 cm, permite cozinhar em grande volume para satisfazer as exigências do seu negócio HORECA ou industrial. A tecnologia de injeção direta de vapor assegura humidade precisa, ideal para assados suculentos, pães e vegetais, enquanto os três motores bidirecionais garantem uma distribuição de calor notavelmente uniforme, eliminando pontos quentes e frios.

A programação intuitiva e a vasta gama de temperaturas (30-270 °C) oferecem o controlo total sobre cada receita, desde o delicado aquecimento de pastelaria ao poderoso assar de carnes. Este equipamento robusto foi desenhado para maximizar a produtividade e otimizar os tempos de confeção, resultando num fluxo de trabalho mais ágil e na consistência da qualidade dos seus pratos.

Aplicações

Perfeito para restaurantes de alta a média rotação, hotéis, refeitórios empresariais e cozinhas de catering. A sua capacidade e versatilidade tornam-no indispensável para preparar simultaneamente entradas, pratos principais e acompanhamentos. É particularmente adequado para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade para assar, cozer a vapor, grelhar ou regenerar alimentos com resultados consistentes e de elevada qualidade.

Especificações Técnicas**Característica****Detalhe**

Dimensões (LxPxA)	850x1035x1130 mm
Capacidade Tabuleiros	10x GN 1/1 ou 60x40 cm
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Varição de Temperatura	30-270 °C
Motores Bidirecionais	3 unidades
Potência Total	15,5 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	140,4 kg (Bruto)