

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico Compacto 10x GN1/1, 50cm, Programável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---|
| SKU: | UD2106.632 | Modelo: | FORNO ELT DIRETO COMPACT PROG UDFCBME1011 10x1/1GN |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---|
| Marca | UDI |
| Modelo | FORNO ELT DIRETO COMPACT PROG UDFCBME1011 10x1/1GN |

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico compacto com 10 tabuleiros GN1/1 e 50cm de largura. Ideal para cozinhas profissionais, oferece resultados de alto nível.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico Compacto – Principais Vantagens

Desenvolvido para cozinhas profissionais com espaço limitado, este forno combinado elétrico compacto oferece a solução ideal para otimização de espaço sem comprometer a capacidade ou o desempenho. Com apenas 50 cm de largura, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente HORECA, desde restaurantes e hotéis a serviços de catering e pastelarias, permitindo um fluxo de trabalho eficiente e resultados culinários de excelência.

A tecnologia programável permite o armazenamento de até 100 receitas, garantindo a consistência e a padronização dos pratos, crucial em operações de elevado volume. A sua robustez e design pensado para o uso intensivo asseguram durabilidade e fiabilidade, essenciais para o dia a dia de uma cozinha profissional de sucesso. A operação intuitiva e os múltiplos modos de confeitura fazem deste forno um aliado indispensável para chefs exigentes.

A sua conceção elétrica e o motor bidirecional promovem uma distribuição de calor uniforme, resultando em cozaduras mais eficazes e económicas, contribuindo para a redução dos custos operacionais. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade e a qualidade dos seus cozinhados, mantendo um consumo energético controlado.

Aplicações

Este forno versátil é ideal para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria, incluindo restaurantes gourmet, hotéis boutique, cozinhas de catering, padarias e pastelarias. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 torna-o perfeito para a confeitura simultânea de diversos pratos, desde carnes assadas e legumes a pão fresco e bolos, adaptando-se a menus variados e exigências de volume.

É particularmente indicado para estabelecimentos que necessitam de elevada performance em espaços reduzidos, como cafetarias, esplanadas ou áreas de buffet. A funcionalidade programável facilita a preparação de refeições em série e a gestão de horários de pico, garantindo que cada prato é servido com a máxima qualidade e pontualidade. Adequa-se também a cozinhas de produção que buscam eficiência e uniformidade nos resultados.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---|---------------------------|
| Dimensões (Largura x Profundidade x Altura) | 500x930x970 mm |
| Capacidade de Tabuleiros | 10x GN1/1 |
| Espaço entre Prateleiras | 68 mm |
| Temperatura | 30-270 °C |
| Peso Líquido | 95,2 kg |
| Potência Total | 15,4 kW |
| Tensão | 400 V |
| Motor | Bidirecional (2 unidades) |
| Programas | 100 receitas programáveis |