

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: 04/07/2026

O produto final e as características 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: | UD2106.632 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 95.2 kg | Dimensões: | 500 x 930 x 970 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2106.632 |
| Marca | UDEX |

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico compacto 10x GN1/1, 50cm, programável. Ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado e resultados de alto nível.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Forno Industrial — Principais Vantagens

Concebido para as exigências das cozinhas profissionais, este equipamento de cocção elétrico oferece a solução perfeita para espaços reduzidos. Com a sua largura de apenas 50 cm, integra-se sem esforço em qualquer estabelecimento do setor da restauração e hotelaria, garantindo máxima eficiência e resultados culinários de excelência. Este aparelho proporciona um fluxo de trabalho otimizado e uma utilização intuitiva, tornando-o um apoio essencial para qualquer equipa de cozinha.

A sua funcionalidade programável permite guardar até 100 receitas distintas, assegurando a uniformidade e a qualidade constante dos pratos, um fator crucial em ambientes de grande volume de produção. A construção robusta e a engenharia para uso contínuo garantem durabilidade e fiabilidade duradouras, indispensáveis no quotidiano de uma cozinha profissional de sucesso. A operação simplificada, aliada a múltiplos modos de preparação, faz deste um equipamento indispensável para chefs que procuram consistência e versatilidade.

O sistema elétrico e o motor bidirecional promovem uma distribuição homogéna do calor, resultando em cozeduras mais eficazes e com menor consumo energético, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu negócio. É a escolha ideal para estabelecimentos que visam maximizar a produtividade e a precisão dos seus pratos, mantendo um controlo rigoroso sobre os gastos energéticos.

Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho de cozinha é ideal para uma ampla gama de utilizações na restauração e hotelaria, incluindo restaurantes sofisticados, hotéis de design, serviços de catering, padarias e pastelarias. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 permite a preparação simultânea de diversos alimentos, desde carnes assadas e vegetais a pão estaladiço e doces, adaptando-se a ementas variadas e requisitos de volume.

É especialmente indicado para negócios que necessitam de alta performance em áreas compactas, como cafetarias, esplanadas ou zonas de buffet. A capacidade de programação facilita a produção em série de refeições e a eficiente gestão de horários de pico, garantindo que cada prato é servido com a máxima qualidade e no tempo certo. Adapta-se igualmente a cozinhas de produção que procuram eficiência e resultados consistentes.

Características 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 |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima do Forno Combinado Elétrico Compacto?

Este forno profissional tem capacidade para 10 tabuleiros GN1/1, o que é ideal para operações de médio a grande volume em cozinhas comerciais e industriais.

Este equipamento é adequado para utilização em padarias e pastelarias?

Sim, o forno é versátil para padarias e pastelarias, graças à ampla gama de temperaturas que permite a cozedura de muitos produtos, desde pão a pastelaria fina, com resultados consistentemente bons.

Que tipo de instalações elétricas são necessárias para este forno?

O equipamento opera com uma tensão de 400 V e uma potência de 15,4 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu espaço seja compatível com estes requisitos para garantir a segurança e o funcionamento excepcional do forno.

É possível cozinhar vários pratos em simultâneo neste forno?

Sim, o motor bidirecional assegura uma distribuição de calor uniforme, permitindo cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo sem que os sabores se misturem e com resultados consistentes em todas as prateleiras.

Quais os benefícios de um forno programável com 100 receitas?

A capacidade de programar até 100 receitas otimiza os processos de confeção, garantindo a consistência e a padronização dos pratos. Isto traduz-se numa maior eficiência operacional e numa melhor gestão dos picos de trabalho na sua cozinha.