

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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.