

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Eléctrico Convecto-Vapor 6 Tabuleiros GN 1/1 - 40x60

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---|
| SKU: | UD2106.636 | Modelo: | FORNO ELT VAPOR DIRETO TOUCH UDFTSE616 6x1/1-40X60 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------------|-----|
| Marca | UDI |
|--------------|-----|

Modelo

FORNO ELT VAPOR DIRETO TOUCH UDFTSE616 6x1/1-40X60

Descricao Resumida

Forno elétrico convecto-vapor para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60, ideal para pastelaria e restauração. Dimensões: 850x1035x850 mm, potência 11,4 kW.

Descricao Completa**Forno Elétrico Convecto-Vapor – Principais Vantagens**

Este forno elétrico de convecção com sistema de vapor direto eleva a performance da sua cozinha profissional, combinando espaço, versatilidade e controlo preciso. É a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas de restauração que procuram otimizar os seus processos produtivos e garantir a máxima qualidade em cada confeitura.

Equipado com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm e dois motores bidirecionais, permite uma distribuição uniforme do calor e do vapor, resultando em cozeduras perfeitas e consistentes. A variedade de produtos que poderá preparar, desde assados e pratos cozinhados a vapor até produtos de pastelaria fina e fermentados, será ilimitada.

A construção robusta e a interface de controlo intuitiva garantem não só a durabilidade do equipamento, como também uma operação eficiente e fácil, adaptando-se às exigências de um ambiente de trabalho rigoroso e de alto volume.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e serviços de catering, onde a versatilidade e a consistência na confeitura são cruciais. Ideal para assar grandes volumes de carne, peixe, vegetais, ou para a delicada produção de bolos, pães e produtos de pastelaria, garantindo sempre resultados de excelência e controlo total sobre o processo culinário.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------|-----------------|
| Dimensões (LPA) | 850x1035x850 mm |

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Capacidade de Tabuleiros | 6 unidades (GN 1/1 ou 40x60 cm) |
| Espaço entre Prateleiras | 80 mm |
| Temperatura de Funcionamento | 30-270 °C |
| Peso Líquido/Bruto | Não especificado / 108,2 kg |
| Motores | 2, bidirecionais |
| Potência Total | 11,4 kW |
| Tensão | 400 V |