

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

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



Forno Combinado Elétrico Touch 10 Tabuleiros GN1/1-40x60

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.638	Modelo:	FORNO ELT VAP DIRETO TOUCH UDFTSE1016 10x1/1-40X60
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo

FORNO ELT VAP DIRETO TOUCH UDFTSE1016 10x1/1-40X60

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1-40x60. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e pastelaria, com cocção a vapor e controlo tátil.

Descricao Completa**Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens**

Este forno combinado elétrico com painel tátil oferece a máxima versatilidade para estabelecimentos de restauração, hotelaria e pastelaria, permitindo-lhe explorar uma vasta gama de técnicas culinárias. Com capacidade para 10 tabuleiros, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão.

Equipado com cozedura a vapor e dois motores bidirecionais, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para a preparação de produtos de fermentação e pastelaria fina, resultando em texturas e sabores superiores. A sua performance robusta e controlo intuitivo facilitam o trabalho diário, otimizando o tempo de preparação.

O design inteligente assegura um aproveitamento exemplar do espaço, tornando-o adequado para operações de médio porte onde a criatividade na cozinha é valorizada sem comprometer a produtividade. A construção durável e a eficiência energética contribuem para um investimento rentável e sustentável a longo prazo.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para restaurantes de gama média a alta, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que exigem um equipamento versátil e de alto desempenho. É ideal para confeccionar pratos complexos, assados, sobremesas delicadas e produtos de panificação em volumes consideráveis.

A capacidade de 10 tabuleiros GN1/1 ou 40x60 cm permite uma produção eficiente de múltiplas preparações em simultâneo, otimizando fluxos de trabalho em serviços de almoços, jantares e eventos. A sua precisão e controlo de temperatura adaptam-se a diversas necessidades culinárias,

desde cozeduras lentas a altas temperaturas de forno.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	850 x 1035 x 1130 mm
Capacidade de Tabuleiros	10 tabuleiros GN1/1 ou 40x60 cm
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Gama de Temperatura	30 - 270 °C
Peso Líquido	140,4 kg
Motores Bidirecionais	3 unidades
Potência Total	17 kW
Tensão	400 V