

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado Elétrico Touch 7x GN1/1 com Caldeira 15 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.640	<b>Modelo:</b>	FORNO ELETRICO CALDEIRA TOUCH UDFTSBE711 7x1/1GN
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

**Modelo**FORNO ELETRICO CALDEIRA TOUCH UDFTSBE711  
7x1/1GN**Descricao Resumida**

Forno combinado elétrico touch para 7x GN1/1, com caldeira integrada e 15 kW de potência. Ideal para hotelaria e restauração que procuram cozedura uniforme e eficaz.

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

Descubra a tecnologia de ponta deste forno combinado elétrico com caldeira, projetado para revolucionar a sua cozinha profissional. Este equipamento de alta qualidade oferece um design robusto e sofisticado, aliado a uma facilidade de utilização intuitiva, ideal para o ritmo exigente da hotelaria e restauração. A cozedura uniforme e precisa é garantida pela distribuição otimizada do calor, permitindo confeccionar os pratos mais elaborados com consistência e excelência.

A caldeira embutida, com controlo automático durante a cozedura a vapor, proporciona benefícios notáveis, como a manutenção da humidade dos alimentos, resultando em pratos mais suculentos e saborosos. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, adaptando-se a diversas técnicas culinárias, desde assados perfeitos a cozedura a vapor delicada. Além disso, a porta com múltiplas aberturas (60°, 90°, 120° e 180°) facilita o manuseamento e a segurança na cozinha.

**Aplicações**

Este forno combinado elétrico é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis de luxo, empresas de catering e cozinhas industriais. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 permite gerir grandes volumes de produção, otimizando o tempo e os recursos. Perfeito para a preparação simultânea de diferentes pratos, assegurando sempre a máxima qualidade e eficiência energética.

**Especificações Técnicas**

Característica	Detalhe Técnico
Dimensões (LPA)	730x849x850 mm

<b>Capacidade</b>	7 tabuleiros GN1/1
<b>Espaço entre Prateleiras</b>	68 mm
<b>Temperatura</b>	30 - 270 °C
<b>Peso Líquido</b>	-
<b>Peso Bruto</b>	102 kg
<b>Motor</b>	Bidirecional (2 unidades)
<b>Potência Total</b>	15 kW
<b>Voltagem</b>	400 V