

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Convector Elétrico com Caldeira, 11x GN1/1 Touch

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.642	<b>Modelo:</b>	UD2106.642
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	141 kg	<b>Dimensões:</b>	730 x 849 x 1130 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2106.642
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Forno elétrico de convecção com caldeira para cozinhas profissionais, capacidade 11x GN1/1 e controlo de temperatura até 270°C.

## Descricao Completa

### forno elétrico convecção caldeira — Forno Convector com Caldeira — Principais Vantagens

Este equipamento profissional redefine a experiência culinária no seu estabelecimento. Com um design robusto e sofisticado, oferece uma tecnologia exclusiva que garante a cozedura uniforme dos pratos mais elaborados. A sua operação intuitiva e os múltiplos benefícios tornam-no na escolha ideal para cozinhas de alta exigência.

Explore a inovação da caldeira incorporada com controlo automático, que otimiza a cocção a vapor, proporcionando resultados suculentos e consistentes. A versatilidade é reforçada pela abertura da porta em diversos ângulos (60°, 90°, 120° e 180°), facilitando o manuseamento e a limpeza.

Concebido para a eficiência e longevidade, este multiforno é a mais-valia que a sua cozinha profissional necessita para alcançar a excelência, distinguindo-se pela sua capacidade e performance superior.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis de luxo, cozinhas de catering e refeitórios industriais. A sua capacidade de 11 tabuleiros GN1/1 é perfeita para preparar diversos pratos simultaneamente, desde assados e gratinados a delicadas cozeduras a vapor, garantindo sempre a máxima qualidade culinária.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	730x849x1130 mm
Capacidade	11 tabuleiros GN1/1
Espaço entre guias	68 mm
Gama de Temperatura	30-270 °C

Característica	Detalhe
Peso Líquido/Bruto	N/A / 141 kg
Motores Bidirecionais	2
Potência Total	19 kW
Voltagem	400 V

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade deste forno profissional?

Este forno possui capacidade para 11 tabuleiros Gastronorm 1/1, sendo uma solução de alto desempenho para cozinhas com elevada produção.

### Que tipo de controlo de temperatura está disponível?

O equipamento oferece um controlo de temperatura preciso, com uma gama que varia entre 30°C e 270°C, o que permite uma vasta diversidade de aplicações culinárias.

### Inclui função de cozedura a vapor?

Sim, este forno integra uma caldeira com controlo automático para cozedura a vapor, assegurando resultados suculentos e consistentes em todos os pratos.

### Quais as dimensões externas e o espaço entre as guias?

As dimensões externas são 730x849x1130 mm (Largura x Profundidade x Altura) e o espaço entre as guias dos tabuleiros é de 68 mm, otimizando a circulação do ar.

### Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

Este forno elétrico requer uma voltagem de 400 V e uma potência de 19 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir o seu correto funcionamento e segurança.