

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Eléctrico a Vapor Direto Programável 10 Tabuleiros 2/1GN

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.745	Modelo:	FORNO ELT VAP DIRETO PROGR UDFBME1021 10x2/1GN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO ELT VAP DIRETO PROGR UDFBME1021 10x2/1GN

Descricao Resumida

Forno elétrico a vapor direto para 10 tabuleiros 2/1GN. Ccozedura uniforme, 100 receitas programáveis e temperatura de 30-270°C. Potência total de 27,5 kW.

Descricao Completa

Forno Elétrico Profissional – Principais Vantagens

Este forno elétrico de vapor direto foi concebido para o ambiente de cozinha profissional mais exigente, garantindo resultados excepcionais e consistência na confeção. Com um sistema de cozedura por convecção otimizado, assegura uma distribuição uniforme do calor, perfeita para grandes lotes de alimentos em tabuleiros 2/1GN.

A funcionalidade programável com cem receitas pré-definidas confere uma versatilidade inigualável e facilita a operação, ideal para otimizar processos em cozinhas de alta produção. A sua robustez, aliada a pés ajustáveis e grau de proteção IPX4, garante durabilidade e facilidade de manutenção em qualquer estabelecimento.

Equipado com motores bidirecionais e porta de fecho cruzado, este forno oferece um controlo preciso da temperatura entre 30-270 °C, permitindo uma vasta gama de técnicas de cozedura, desde assados delicados a preparações que requerem altas temperaturas.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram eficiência e qualidade superior na confeção de grandes volumes. Perfeito para cozinhar, assar, ou cozer a vapor uma variedade de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e produtos de padaria.

A sua capacidade para 10 tabuleiros 2/1GN torna-o indispensável em cozinhas centrais e serviços de catering, onde a consistência e a rapidez são cruciais. É igualmente adequado para cantinas e refeitórios que necessitam de produzir refeições nutritivas e saborosas em larga escala.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x1035x1130 mm
Capacidade de Tabuleiros	10 tabuleiros 2/1GN

Característica	Detalhe
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Temperatura	30-270 °C
Peso Líquido	140,4 kg
Motor	3 motores bidirecionais
Potência Total	27,5 kW
Tensão	400 V
Grau de Proteção	IPX4