

# 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: 19/05/2026

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



## Fornor Combinado Elétrico 10 Tabuleiros GN2/1 com Vapor Direto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.750	<b>Modelo:</b>	FORNO ELT VAP DIRETO TOUCH UDFTSE1021 10x2/1GN
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO ELT VAP DIRETO TOUCH UDFTSE1021 10x2/1GN

## Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com vapor direto, ideal para hotelaria e restauração. Capacidade para 10 tabuleiros GN2/1, 27,5 kW, 400 V.

## Descricao Completa

### Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este inovador forno combinado elétrico foi projetado para oferecer o máximo desempenho e versatilidade em cozinhas profissionais. Com a capacidade de cozinhar por convecção, combinar convecção com vapor e cozer a vapor puro, permite uma flexibilidade culinária invejável, adaptando-se a uma vasta gama de pratos e técnicas. A sua tecnologia avançada assegura resultados consistentes e de alta qualidade, essenciais para estabelecimentos que exigem excelência.

Equipado com um motor bidirecional e controlo de temperatura preciso entre 30 °C e 270 °C, este equipamento garante uma distribuição de calor uniforme e um ambiente de confeção ideal. A robustez da sua construção, aliada a uma potência significativa, traduz-se numa grande durabilidade e fiabilidade para o uso intensivo diário em ambientes de restauração, otimizando os processos e reduzindo o tempo de preparação.

A gestão intuitiva via painel tátil e a capacidade de armazenar até 500 receitas predefinidas com dez etapas de cozedura distintas, simplificam a operação e permitem a padronização dos seus pratos. As cinco velocidades ajustáveis oferecem ainda maior controlo sobre cada confeção, resultando em precisão e eficiência energética. É a escolha adequada para cozinhas gigantes que procuram a ferramenta ideal para elevadas produções sem comprometer a qualidade.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, cozinhas industriais e empresas de catering. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN2/1 e as vastas opções de cozedura tornam-no perfeito para a preparação simultânea de diversos alimentos, desde carnes e peixes a legumes e produtos de pastelaria, garantindo sempre a melhor textura e sabor.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x1035x1130 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	10 tabuleiros GN2/1
<b>Espaço entre Prateleiras</b>	80 mm
<b>Temperatura</b>	30 - 270 °C
<b>Peso Líquido</b>	Não especificado
<b>Peso Bruto</b>	140,4 kg
<b>Motor Bidirecional</b>	Sim (3 unidades)
<b>Potência Total</b>	27,5 kW
<b>Tensão</b>	400 V