

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado Elétrico Touch 10x GN 2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.750	<b>Modelo:</b>	2106.750
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	850 x 1035 x 1130 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2106.750

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de alta tecnologia com painel tátil, capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1 e programas personalizáveis para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Forno Combi – Principais Vantagens

Este sistema de confeitaria combinado, tecnologicamente avançado para cozinhas profissionais, oferece uma performance excepcional e uma versatilidade inigualável. Concebido para simplificar a preparação de múltiplas iguarias, preserva os sabores e aromas, otimizando o tempo de confeitaria. O painel de comando tátil garante uma operação intuitiva e eficiente, ideal para chefs e equipas que procuram inovação e fiabilidade na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução robusta e versátil para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas de alta exigência. A sua capacidade de confeitaria multinível e as diversas velocidades de ventilação adaptam-se a uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados cozinhados ao vapor. A funcionalidade de pré-aquecimento, manutenção e regeneração torna-o indispensável para serviços de ementas variadas, assegurando que cada prato seja servido à temperatura e textura perfeitas.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	850x1035x1130
Dimensões Tabuleiros	GN 2/1
Capacidade Tabuleiros (nr)	10
Espaço entre Prateleiras (mm)	80
Temperatura (°C)	30 - 270
Peso Líquido - Bruto (kg)	140,4
Motor (nr)	3 (bidirectional)

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
Potência Total (kW)	27,5
Tensão (V)	400
Câmara de Cozedura	Aço inox AISI 304
Conectividade	WI-FI (monitorização remota)
Sistema de Lavagem	Automático (de série)
Pés	Reguláveis em altura

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade de tabuleiros deste forno?**

Este forno foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros de tamanho GN 2/1, permitindo a confeção de grandes volumes de alimentos em simultâneo.

### **É possível programar receitas personalizadas?**

Sim, o equipamento permite programar e armazenar até 500 receitas, facilitando a padronização e a repetição de pratos com resultados consistentes.

### **Como funciona o sistema de lavagem automática?**

O sistema de lavagem automático, que vem de série, garante uma limpeza eficiente e reduz o consumo de água e detergente, otimizando a higiene e a longevidade do equipamento.

### **Que tipo de conectividade este forno oferece?**

Dispõe de conectividade WI-FI, possibilitando a monitorização remota do processo de confeção e acesso a atualizações de software, um diferencial importante para a gestão moderna de cozinhas.

### **Quais as vantagens do painel de comando tátil?**

O painel de comando com ecrã tátil de 7 polegadas e botão Scroll assegura uma navegação fácil e precisa pelas várias funções e programas de cozedura, melhorando a experiência do utilizador e a eficácia operacional.