

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Misto a Gás GN 10x2/1 com Boiler - Série MIXTER

Informacoes do Produto

SKU:	UD2128.978	Modelo:	FORNO MISTO GAS MMG102D 10X2/1*
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO MISTO GAS MMG102D 10X2/1*

Descricao Resumida

Forno misto a gás série MIXTER, capacidade de 10x GN 2/1, potência de 27 kW.
Comandos eletrónicos manuais e boiler integrado para cozedura precisa.

Descricao Completa

Forno Misto Gás Profissional — Forno Misto a Gás para Cozinha Profissional – Principais Vantagens

Este forno misto a gás representa uma solução de excelência para cozinhas profissionais que exigem versatilidade, eficiência e resultados culinários superiores. Equipado com um boiler integrado e a tecnologia avançada da série MIXTER, permite uma ampla gama de métodos de cozedura, desde a convecção à cozedura a vapor, garantindo pratos de elevada qualidade de forma consistente.

A interface intuitiva e os comandos eletrónicos manuais do modelo D facilitam o controlo preciso de cada processo, otimizando o consumo de energia graças à sua potência térmica nominal de 27 kW. Ideal para operações de alto volume, a sua capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1 assegura que a produção culinária se mantém ágil e eficaz, sem comprometer a qualidade.

Com funcionalidades como sistema de regeneração, humificador, iluminação interna e arrefecimento rápido da câmara de cozedura, este forno é projetado para maximizar a produtividade e a segurança alimentar. A construção robusta e a engenharia pensada para o ambiente HORECA garantem durabilidade e uma manutenção simplificada, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações

Desenhado para ambientes de alta exigência, este forno misto a gás é perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e cozinhas industriais. A sua capacidade de cozedura para 10 tabuleiros GN 2/1 adapta-se perfeitamente às necessidades de produção em grande escala, sendo ideal para assar, cozer a vapor, regenerar e gratinar uma vasta variedade de alimentos. A eficiência e precisão dos seus controlos permitem um planeamento e execução culinária impecáveis, quer seja para menus diários ou para eventos especiais com elevado número de convidados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	1030x980x1010 mm
Capacidade Câmara	10x GN 2/1
Distância entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	27 kw / 23220 Kcal
Peso Líquido/Bruto	220 kg
Tensão	230 V
Sistema de Boiler	Sim
Comandos	Eletrônicos manuais
Características Adicionais	Sistema de regeneração, humidificador, iluminação câmara, arrefecimento rápido com porta aberta, vidro duplo, sonda ao centro, 2 grelhas de série. Chuveiro externo opcional.