

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Combinado Eléctrico Digital 10x GN 1/1 c/ Lavagem Auto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2129.232	<b>Modelo:</b>	UD2129.232
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	190 kg	<b>Dimensões:</b>	940 x 900 x 1050 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2129.232
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico digital com boiler para 10x GN 1/1 e sistema de autolavagem. Otimiza processos e reduz custos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Forno Combinado Elétrico — Forno Combinado – Principais Vantagens

Este sistema de confeitaria profissional de última geração é essencial para cozinhas dedicadas à hotelaria e restauração, que procuram versatilidade e eficiência. Com uma capacidade substancial para 10 tabuleiros Gastronorm 1/1, permite-lhe cozinhar uma vasta sortimento de pratos em simultâneo, otimizando o seu fluxo de trabalho e garantindo um controlo hidrotérmico rigoroso para resultados homogéneos e de alta qualidade.

O controlo eletrónico digital oferece uma precisão inigualável na gestão de temperatura e humidade, crucial para a preparação de iguarias delicadas e complexas. O inovador sistema de autolavagem integrado minimiza consideravelmente o tempo de manutenção, libertando a sua equipa para se focar na criação culinária. A iluminação interna da câmara de cozedura e a capacidade de programar até 99 programas com 9 ciclos asseguram uma supervisão total sobre cada processo.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para estabelecimentos de restauração com elevado volume de produção, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que exigem flexibilidade e desempenho constante. É notável para assar, cozer a vapor, grelhar e regenerar alimentos, revelando-se um parceiro indispensável na confeitaria de refeições em grande escala, desde carnes e peixes a vegetais e produtos de pastelaria.

A tecnologia avançada responde às exigências dos chefes de cozinha que anseiam por otimizar a confeitaria, reduzir o consumo de energia e assegurar a padronização na qualidade dos seus pratos. A inclusão de uma sonda ao centro e um sistema de autodiagnóstico garantem um desempenho eficiente e a identificação precoce de eventuais anomalias, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a produtividade na sua cozinha.

### Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	940x900x1050 mm
Capacidade da Câmara	10 tabuleiros GN 1/1

Espaço entre Prateleiras	60 mm
Potência Térmica Nominal	2,90 kW / 2160 Kcal
Potência Total	0,6 kW
Peso Líquido	190 kg
Peso Bruto	230 kg
Tensão	230 V
Comando	Eletrónico Digital com Boiler
Sistema de Lavagem	Automático
Sonda ao Centro	Incluída
Capacidade de Tabuleiros	10 Tabuleiros GN 1/1

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade exata deste equipamento?**

Este forno profissional tem capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm 1/1, uma configuração ideal para operações culinárias de médio a grande porte, garantindo a flexibilidade necessária na sua cozinha.

### **Para que tipos de estabelecimentos comerciais é este sistema de confeitaria recomendado?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de elevada versatilidade e performance na preparação de alimentos, adaptando-se a variadas necessidades gastronómicas.

### **Dispõe de sistema de limpeza automático?**

Sim, o forno está equipado com um sistema de lavagem automático, que simplifica significativamente a manutenção diária e assegura a máxima higiene, vital para qualquer ambiente profissional.

### **Quais os modos de cozedura disponíveis?**

Pode seleccionar entre modos de cozedura automática ou manual, com funções assistidas que proporcionam uma precisão e versatilidade excepcionais para a confeitaria de qualquer tipo de prato.

### **Qual o consumo energético previsto para este modelo?**

Com uma potência térmica nominal de 2.90 kW e potência total de 0.6 kW, este equipamento foi concebido para otimizar o consumo energético, mesmo nas operações mais exigentes, contribuindo para a eficiência da sua cozinha.