

# 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



## Cozedor de Ovos Elétrico em Inox 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3010.046	<b>Modelo:</b>	COZEDOR DE OVOS UCO6 230V INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	COZEDOR DE OVOS UCO6 230V INOX

### Descricao Resumida

Cozedor de ovos elétrico profissional em inox (34x31x29 cm) com termostato ajustável e de segurança. Ideal para hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Cozedor de Ovos Elétrico – Principais Vantagens

Este cozedor de ovos profissional é uma solução robusta e fiável para estabelecimentos HORECA, garantindo a preparação eficiente de ovos no ponto perfeito. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Equipado com termostato ajustável, permite um controlo preciso da temperatura, essencial para obter a consistência desejada nos ovos. A presença de um termostato de segurança e um interruptor de ligar/desligar confere uma operação segura e intuitiva para o utilizador.

### Aplicações

Ideal para restaurantes que servem pequenos-almoços e brunches, buffets de hotéis, cafetarias e cozinhas industriais com alta demanda de ovos cozidos. A sua capacidade permite atender a grandes volumes de forma consistente, sendo uma mais-valia em qualquer ambiente de restauração profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	340x310x290 mm
Peso Bruto	5,2 kg
Potência	1,2 kW
Tensão	230 V
Construção	Aço inoxidável
Controlo	Termostato ajustável e de segurança