

# 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: 14/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Elétrico a Vapor Direto 7 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4001.076	<b>Modelo:</b>	FORNO EL VAPOR DIRETO ICEM071E MEC 7x1/1-600x400
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO EL VAPOR DIRETO ICEM071E MEC 7x1/1-600x400

### Descricao Resumida

Forno elétrico a vapor direto, capacidade 7x GN 1/1. Painel eletromecânico, 3 modos de cozedura (convecção, vapor, combinado). Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Forno Elétrico a Vapor Direto – Principais Vantagens

O nosso forno elétrico a vapor direto para 7 tabuleiros GN 1/1 foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produção. A sua tecnologia avançada permite um controlo preciso da cozedura, assegurando resultados excecionais para uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor. É a solução ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e qualidade.

Este forno destaca-se pela sua versatilidade, oferecendo três modos de funcionamento: convecção, vapor e combinado. Esta flexibilidade permite aos chefs explorar diversas técnicas culinárias e adaptar-se a diferentes necessidades de produção. O sistema Autoreverse garante uma distribuição uniforme do calor, eliminando pontos quentes e assegurando uma cozedura homogénea em todos os tabuleiros.

Com um painel de comando eletromecânico intuitivo e indicadores claros, a sua operação é simplificada, garantindo que mesmo os colaboradores com menos experiência consigam utilizá-lo eficazmente. A iluminação interna LED e a porta com vidro duplo temperado termorefletivo não só melhoram a visibilidade do processo de cozedura, como também contribuem para a segurança e eficiência energética do equipamento.

### Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de médio a grande porte, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitais. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm permite gerir volumes consideráveis de preparação de alimentos, desde pequenas porções a múltiplos pratos simultaneamente. É ideal para assar, cozer a vapor, brasear e regenerar alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e a consistência dos resultados em ambientes de alta pressão.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	777x729x942 mm
<b>Capacidade Câmara Gn</b>	7x 1/1 GN (compatível com 600x400 mm)
<b>Espaço entre as prateleiras</b>	70 mm
<b>Potência Térmica Nominal</b>	N/A
<b>Potência Total</b>	12,5 kW
<b>Peso Líquido / Bruto</b>	90 kg / 102 kg
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Modos de Funcionamento</b>	Convecção (50-260°C), Vapor (50-130°C), Combinado (50-260°C)
<b>Ventilação</b>	Sistema Autoreverse, Ventilação manual da câmara
<b>Iluminação</b>	Interna LED
<b>Porta</b>	Vidro duplo temperado termorefletivo
<b>Limpeza</b>	Sistema manual com chuveiro de mão externo (opcional)