

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 Combinado Eléctrico 7 Tabuleiros GN 1/1 - Programável e Vapor Direto

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-----------------------------------------------------|
| SKU: | UD4001.080 | Modelo: | FORNO EL VAP DIRETO ICET071E PROGR 7x1/1-600x400 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------------------------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | FORNO EL VAP DIRETO ICET071E PROGR 7x1/1-600x400 |

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com 7 níveis GN 1/1. Painel eletrônico programável, vapor direto e controlo de humidade. Potência 12,5 kW.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico foi desenvolvido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, oferecendo versatilidade e controlo preciso. Com a capacidade de realizar cozedura por convecção, vapor ou combinada, permite uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados suculentos a delicados cozinhados a vapor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Equipado com um painel de comando eletrônico intuitivo, este forno permite gerir até 95 programas de cozedura automáticos. A funcionalidade de programação personalizada, com armazenamento de até 99 programas em sequência, otimiza o fluxo de trabalho e assegura a padronização das receitas, fundamental em ambientes de restauração e hotelaria.

A tecnologia avançada de controlo de humidade (Sistema Clima) assegura a otimização das condições de cozedura, evitando a desidratação dos alimentos e potenciando o seu sabor natural. A iluminação interna LED proporciona uma excelente visibilidade da câmara, facilitando o acompanhamento visual do processo sem necessidade de abrir a porta.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de um equipamento polivalente e de elevada performance. A capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 (ou 600x400 mm) torna-o adequado para cozinhas com volume de produção médio a alto, permitindo cozinhar diferentes pratos em simultâneo graças aos seus modos de cozedura flexíveis e programas personalizáveis.

Especificações Técnicas

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Dimensões (LPA) | 777x729x942 mm |
| Capacidade da Câmara | 7x GN 1/1 ou 600x400 mm |

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Espaço entre Prateleiras | 70 mm |
| Potência Total | 12,5 kW |
| Peso Líquido/Bruto | 90/102 kg |
| Tensão | 400 V |
| Modos de Cozedura | Convecção (30°C a 260°C), Vapor (30°C a 130°C), Combinada (30°C a 260°C) |
| Programas | 95 programas automáticos, 99 programas personalizáveis em sequência (até 9 ciclos) |
| Ventilador | 2 velocidades (normal, reduzida, intermitente) |
| Controlo de Humidade | Automático (Sistema Clima) |
| Visualização | LED, alfanumérico (temperatura, clima, tempo, sonda opcional) |
| Outras Características | Pré-aquecimento manual, iluminação LED na câmara, atualização de software via USB |
| Opcionais | Sistema automático de lavagem (7 programas), chuveiro manual com chuveiro externo, sonda de temperatura ao centro |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste forno combinado elétrico?

O forno tem capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, com um espaçamento de 70 mm entre as prateleiras.

Que tipos de cozedura consigo realizar com este equipamento?

Este forno oferece cozedura em três modos: convecção (30°C a 260°C), vapor (30°C a 130°C) e combinada (30°C a 260°C), permitindo uma grande variedade de preparações culinárias.

É possível programar receitas personalizadas?

Sim, o forno permite armazenar até 99 programas de cozedura personalizados, organizados em sequências de até 9 ciclos, além de possuir 95 programas automáticos pré-testados.

O forno dispõe de sistema de limpeza automático?

Um sistema automático de lavagem com 7 programas é uma opção para este equipamento, garantindo uma manutenção simplificada e eficiente.