

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 18/05/2026

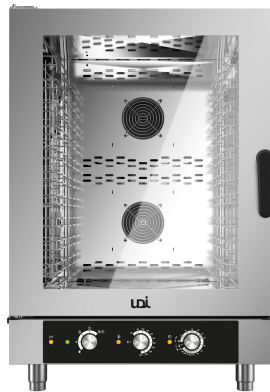
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Combinado Elétrico 10x GN1/1 ou 60x40 – Eletromecânico

Informações do Produto

SKU:	UD4001.092	Modelo:	FORNO EL VAPOR DIRETO ICEM101E MEC 10x1/1-600x400
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDI
Modelo	FORNO EL VAPOR DIRETO ICEM101E MEC 10x1/1-600x400

Descrição Resumida

Forno combinado elétrico com capacidade 10x GN1/1 ou 60x40, painel eletromecânico e 3 modos de cozedura. Ideal para restauração que exige versatilidade e controlo.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com este forno combinado elétrico, ideal para hotelaria, restauração e cozinhas industriais. Projetado para um desempenho superior, garante resultados de cozedura consistentes e de alta qualidade para uma vasta gama de pratos.

Equipado com um painel de comando eletromecânico intuitivo e três modos de funcionamento distintos (convecção, vapor, combinado), este equipamento oferece total controlo e flexibilidade. A ventilação manual da câmara e o sistema Autoreverse asseguram uma distribuição de calor uniforme, otimizando a confeção de alimentos.

A iluminação interna LED e a porta com vidro duplo temperado termorrefletivo não só melhoram a visibilidade interna como também contribuem para a eficiência energética, minimizando a perda de calor e protegendo o utilizador.

Aplicações

Este forno é a solução perfeita para estabelecimentos de restauração de médio e grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram um equipamento robusto e versátil. Adapta-se perfeitamente a cozinhas com elevada produção diária, permitindo preparar desde assados e grelhados até pratos delicados a vapor, tudo com a máxima precisão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x1152 mm
Capacidade Câmara GN	10x GN1/1 ou 10x 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	14,5 kW

Peso (Líquido/Bruto)	104 kg / 117 kg
Tensão	400 V
Painel de Comando	Eletromecânico
Modos de Funcionamento	Convecção (50°C a 260°C); Vapor (50°C a 130°C); Combinado (50°C a 260°C)
Sistema de Ventilação	Autoreverse (inversão automática), Ventilação manual
Iluminação Interna	LED
Porta	Vidro duplo temperado termorrefletivo com cavidade de ar
Sistema de Limpeza	Manual com chuveiro de mão externo (opcional)