

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico 10x GN1/1 ou 600x400 Programável

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.096	Modelo:	FORNO EL VAP DIRETO ICET101E PROGR 10x1/1-600x400
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO EL VAP DIRETO ICET101E PROGR 10x1/1- 600x400

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico programável de alta capacidade para 10x GN1/1 ou 600x400 mm, controlo eletrónico com 95 programas automáticos e 99 personalizáveis. Potência de 14,5 kW.

Descrição Completa

Forno Combinado Elétrico Programável — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade do nosso forno combinado elétrico programável, uma solução robusta e inteligente para cozinhas profissionais. Este equipamento integra convecção e vapor, permitindo uma cozedura precisa e consistente para uma vasta gama de pratos. As suas funções programáveis e controlo de humidade automático garantem resultados culinários de excelência, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa.

Equipado com um painel de comando eletrónico intuitivo e botão Scroller, a navegação entre os 95 programas de cozedura automáticos é simplificada, agilizando as operações diárias. A capacidade de armazenar até 99 programas personalizados com sequências de 9 ciclos oferece uma flexibilidade sem precedentes, adaptando-se às necessidades específicas de qualquer estabelecimento.

Com um sistema de ventilação de duas velocidades e iluminação LED na câmara, o forno assegura uma circulação de ar otimizada e visibilidade clara, contribuindo para uma confeção uniforme e eficiente. A sua construção pensada para o uso intensivo profissional garante durabilidade e um desempenho fiável, essenciais num ambiente de cozinha de ritmo acelerado.

Aplicações

Este forno combinado é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija alto desempenho e versatilidade. É perfeito para cozer, assar, estufar, e reaquecer alimentos, gerindo tanto produções em volume como preparações mais delicadas. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm torna-o compatível com os sistemas de bandejas mais comuns no setor.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	777 x 729 x 1152 mm

Característica	Detalhe
Capacidade da Câmara	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
Programas Automáticos	95 (inclui reaquecimento)
Programas Personalizáveis	99 (até 9 ciclos por programa)
Modos de Cozedura Manual	Convecção (30°C a 260°C); Vapor (30°C a 130°C); Combinada (30°C a 260°C)
Controlo de Humidade	Sistema Clima automático
Display	Alfanumérico LED (HVS)
Ventilador	2 velocidades (reduzida, especial, intermitente)
Iluminação	Câmara de cozedura LED
Atualização Software	Via USB
Sistema de Lavagem	7 programas (opcional)
Chuveiro Manual	Com chuveiro externo (opcional)