

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 Eléctrico de Convecção e Vapor Direto 6x2/3 GN, 5,25 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.118	Modelo:	FORNO EL VAPOR DIRETO ICCM026E MEC. 6x2/3GN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO EL VAPOR DIRETO ICCM026E MEC. 6x2/3GN

Descricao Resumida

Forno elétrico de convecção e vapor direto profissional, 6x2/3 GN, 5,25 kW, com 3 modos de funcionamento e sistema Autoreverse para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

forno elétrico profissional — Forno Elétrico de Convecção e Vapor Direto — Principais Vantagens

Este forno elétrico de alta performance, com capacidade para 6 tabuleiros GN 2/3, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência. Equipado com painel de comando eletromecânico e indicadores visuais, oferece um controlo preciso e intuitivo para uma variedade de preparações culinárias.

Com três modos de funcionamento — convecção, vapor direto e combinado — este equipamento adapta-se perfeitamente às necessidades de qualquer estabelecimento de restauração. Desde assados suculentos a cozeduras a vapor delicadas, garante resultados consistentemente excelentes e otimiza os tempos de confeção.

A tecnologia Autoreverse assegura uma distribuição de calor uniforme na câmara, enquanto a ventilação manual permite ajustes finos para cada prato. A iluminação interna em LED e a porta com vidro duplo temperado termorrefletivo melhoram a visibilidade e a segurança, ao mesmo tempo que contribuem para uma maior eficiência energética.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e qualquer cozinha industrial que exija um equipamento robusto e multifuncional. A sua capacidade de 6x2/3 GN é ideal para operações de médio volume, permitindo confeccionar vários pratos simultaneamente com precisão.

Excelente para assar, cozer, gratinar e cozinhar a vapor, desde carnes e peixes a vegetais e produtos de padaria. A sua versatilidade torna-o indispensável para chefs que procuram otimizar a sua produção e inovar na ementa, garantindo sempre a máxima qualidade.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	510x625x880 mm
Capacidade Câmara	6x2/3 GN
Espaço entre Prateleiras	60 mm
Potência Total	5,25 kW
Peso Líquido/Bruto	59/68 kg
Tensão	400 V
Modos de Funcionamento	Convecção (50° C a 260°C); Vapor (50°C a 130°C); Combinado (50°C a 260°C)
Características Adicionais	Sistema Autoreverse, Ventilação manual, Iluminação LED, Porta com vidro duplo termorrefletivo, Sistema de limpeza manual