

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado Elétrico 6x 1/1 GN com Vapor Direto e Painel Mecânico

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.120	Modelo:	FORNO EL VAPOR DIRETO ICCM061E MEC 6x1x1GN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO EL VAPOR DIRETO ICCM061E MEC 6x1x1GN

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de 6x 1/1 GN com vapor direto e painel eletromecânico. Inclui 3 modos de cozedura e sistema Autoreverse para resultados perfeitos.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Fornos Combinados Elétricos – Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico é uma solução robusta e versátil, concebida para cozinhas profissionais de alta exigência. Com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 e três modos de funcionamento distintos – convecção, vapor e combinado –, permite uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados uniformes a cozinhados a vapor precisos. O painel de comando eletromecânico e os indicadores de controlo garantem uma operação intuitiva e fiável, fundamental num ambiente de ritmo acelerado.

A tecnologia Autoreverse assegura uma distribuição de calor homogénea, resultando em cozeduras perfeitas sem a necessidade de intervenção constante. A iluminação interna LED e a porta com vidro duplo temperado termorrefletivo não só garantem uma excelente visibilidade do processo de cozedura, como também contribuem para a eficiência energética e segurança do utilizador, minimizando a radiação de calor.

Equipado para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos, este forno combina dimensões compactas com uma potência significativa, tornando-o ideal para espaços onde a eficiência é primordial. A facilidade de limpeza, graças ao sistema manual com chuveiro externo opcional, adiciona um nível de conveniência que qualquer cozinha profissional valoriza.

Aplicações

Este forno combinado é perfeitamente adequado para uma ampla variedade de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, catering, pastelarias e padarias. A sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 torna-o ideal para operações de volume médio a alto, permitindo cozinhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, poupando tempo e energia. Excelente para assar, cozer a vapor, gratinar e regenerar pratos, suportando as necessidades de ementas diversificadas e serviços contínuos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	510x800x880 mm
Capacidade Câmara	6x 1/1 GN
Espaço entre prateleiras	60 mm
Potência Total	7,75 kW
Peso Líquido/Bruto	73 kg / 82 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)
Sistema de Ventilação	Autoreverse (inversão automática do sentido de rotação do ventilador) e ventilação manual da câmara
Iluminação	Interna LED
Porta	Vidro duplo temperado termorrefletivo com cavidade de ar
Limpeza	Manual com chuveiro de mão externo (opcional)