

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



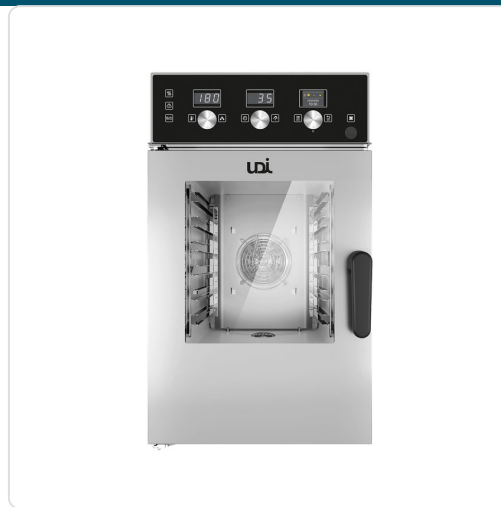
Hotelequip.pt

Fornos Combinados Elétricos a Vapor 6x GN 1/1 - Programável

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.124	Modelo:	FORNO EL VAPOR DIRETO ICCT061E PROG 6x1/1GN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO EL VAPOR DIRETO ICCT061E PROG 6x1/1GN

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico a vapor 6x GN 1/1, programável com 95 receitas e 99 sequências personalizadas. Controlo de humidade "Clima", 2 velocidades de ventilação. Potência de 7,75 kW, ideal para restauração profissional.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico a Vapor – Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico a vapor foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais. Com um painel de comando intuitivo e um botão Scroller, a seleção de opções é rápida e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta pressão.

Equipado com 95 programas de cozedura automáticos pré-testados e a capacidade de armazenar 99 sequências personalizadas com até 9 ciclos, este forno oferece uma flexibilidade incomparável. Permite cozedura manual em convecção (30°C a 260°C), vapor (30°C a 130°C) e modos combinados (30°C a 260°C), garantindo a perfeição em qualquer receita.

O sistema de controlo automático de humidade na câmara (Clima) e as duas velocidades do ventilador (incluindo velocidade reduzida e intermitente) asseguram uma distribuição uniforme do calor e da humidade. Isto traduz-se em resultados consistentes e de alta qualidade, minimizando o desperdício.

A iluminação interior LED e o display alfanumérico HVS de alta visibilidade facilitam a monitorização constante das condições de cozedura. Com a opção de atualização de software via USB e sistemas de lavagem automática e chuveiro manual (opcionais), a manutenção é simplificada, prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e de alto desempenho. A capacidade de 6 tabuleiros GN 1/1 é perfeita para preparar múltiplos pratos simultaneamente, desde assados e estufados a delicados cozinhados a vapor.

A sua programação avançada e controlo preciso de temperatura e humidade são benéficas para pastelarias e padarias que necessitem de resultados consistentes em massas e sobremesas. É uma solução robusta para qualquer estabelecimento HORECA que vise otimizar a sua produção culinária com eficiência energética e precisão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	510 x 800 x 880 mm
Capacidade	6x GN 1/1
Espaço entre prateleiras	60 mm
Potência Total	7,75 kW
Peso Líquido / Bruto	73 kg / 82 kg
Tensão	400 V
Programas de Cozedura Automáticos	95
Programas de Memória	99 (até 9 ciclos em sequência)
Modos de Cozedura Manual	Convecção (30-260°C), Vapor (30-130°C), Combinado (30-260°C)
Controlo de Humidade	Sistema Clima automático
Visor	LED alfanumérico HVS
Velocidades do Ventilador	2 (incluindo reduzida e intermitente)
Iluminação da Câmara	LED
Atualização de Software	Via USB