

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Elétrico a Vapor Direto 10x1/1 GN - Sistema "Touch"

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4001.606	<b>Modelo:</b>	FORNO ELETRICO VAPOR DIRETO SYE101B 10x1/1 GN
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO ELETRICO VAPOR DIRETO SYE101B 10x1/1 GN

### Descricao Resumida

Forno elétrico a vapor direto com comandos Touch, capacidade 10x1/1 GN e 16 kW de potência. Inclui lavagem automática, sonda multiponto e conectividade Wi-Fi/USB.

## Descricao Completa

### Forno Elétrico a Vapor Direto – Inovação e Eficiência na Cozinha Profissional

Este forno elétrico a vapor direto representa uma solução avançada para a restauração moderna, combinando funcionalidade intuitiva com máxima eficiência energética. Os comandos "Touch" facilitam a programação e o controlo preciso, elevando a qualidade do processo de cozedura para qualquer tipo de prato. Com uma capacidade generosa de 10 tabuleiros de 1/1 GN, este equipamento é ideal para cozinhas com elevado volume de produção, garantindo uma resposta ágil e resultados consistentemente superiores.

Desenvolvido para otimizar o fluxo de trabalho e reduzir os custos operacionais, integra um sistema de lavagem automática que assegura a higiene e prolonga a vida útil do equipamento com intervenção mínima. A conectividade Wi-Fi e USB proporciona versatilidade na gestão de receitas e atualizações de software, mantendo o seu negócio na vanguarda da tecnologia culinária. A sonda multiponto fixa assegura um controlo térmico exato, essencial para pratos que exigem precisão, como carnes assadas ou confeções delicadas.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes de média e grande dimensão, pastelarias com confeção diversificada, cozinhas industriais e serviços de catering que necessitam de um forno fiável para cozedura a vapor, assados, regeneração e acabamento de pratos. A capacidade para 10 tabuleiros 1/1 GN torna-o perfeito para otimizar a produção durante os períodos de maior afluência, garantindo uniformidade e qualidade em cada dose.

### Especificações Técnicas

Dimensões (LPA)	852x795x1055 mm
Capacidade da Câmara	10x1/1 GN
Espaço entre Prateleiras	70 mm

<b>Potência Total</b>	16 kW
<b>Peso Líquido</b>	120 kg
<b>Peso Bruto</b>	145 kg
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Controlo</b>	Comandos Touch
<b>Lavagem</b>	Automática com detergente líquido
<b>Sonda</b>	Multiponto fixa ø 3 mm
<b>Conetividade</b>	Wi-Fi, USB
<b>Acessórios Incluídos</b>	Suporte de grelhas, Sistema anticalcário (para modelos com caldeira opção)