

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Eléctrico 20x GN 2/1 Vapour Direto

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.622	Modelo:	FORNO ELETRICO VAP.DIRETO SYE202B 20x2/1GN-40x1/1
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO ELETRICO VAP.DIRETO SYE202B 20x2/1GN-40x1/1

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com vapor direto, capacidade 20x GN 2/1, comandos Touch e lavagem automática. Ideal para alta produção em HORECA.

Descrição Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este forno combinado elétrico de alta capacidade foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de grande volume. Com um sistema de vapor direto e comandos táteis intuitivos, otimiza o processo de cocção, garantindo resultados superiores e consistentes para uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados.

A sua robustez e eficiência energética são características que o tornam um investimento inteligente para qualquer negócio do setor HORECA. A funcionalidade de lavagem automática e a conectividade WiFi simplificam a manutenção e a gestão operacional, permitindo que a sua equipa se concentre na arte culinária.

A inclusão de uma sonda multiponto de precisão assegura o controlo térmico exato, essencial para a segurança alimentar e para aperfeiçoar receitas complexas. Este forno representa a fusão perfeita entre tecnologia avançada, durabilidade e facilidade de utilização.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração com elevada produção diária. A capacidade flexível de 20x GN 2/1 ou 40x GN 1/1 é perfeita para preparar grandes quantidades de alimentos em eventos, banquetes ou serviços de refeitório, mantendo sempre a qualidade e o sabor dos pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1102 x 932 x 1812 mm
Capacidade Câmara	20x GN 2/1 ou 40x GN 1/1
Espaço entre as prateleiras	63 mm
Potência Total	61,8 kW

Característica	Detalhe
Peso Líquido	395 kg
Peso Bruto	425 kg
Tensão	400 V
Comandos	Touch
Lavagem	Automática, com recipiente de detergente líquido
Sonda	Multiponto de ø 3 mm, com conector externo
Conectividade	Wi-Fi e USB
Equipamento	1 carro incluído; Sistema anticalcário (para modelos com caldeira opção)