

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



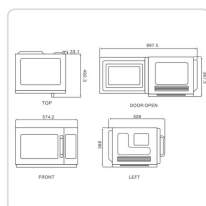
Hotelequip.pt

## Micro-ondas Profissional Digital 1800W, 34 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19066904	<b>Modelo:</b>	MICRO-1834-D
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

EDENOX

## Descrição Resumida

Micro-ondas profissional compacto de 34L e 1800W para hotelaria e restauração. Aquecimento rápido e uniforme com controlo digital "soft-touch".

## Descrição Completa

### Micro-ondas Profissional — Principais Vantagens

Este micro-ondas profissional (também conhecido como forno de microondas ou forno micro-ondas) de 1800W e 34 litros foi concebido para otimizar o desempenho em cozinhas de alta exigência. Com dois magnetrões e cinco níveis de potência, garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para o ritmo acelerado do setor HORECA.

A base plana em cerâmica facilita a limpeza e permite acomodar pratos de maior dimensão, enquanto o controlo digital *soft-touch* e a capacidade de programar até 100 receitas maximizam a eficiência e a consistência no serviço diário, permitindo até três fases de cozedura por programa para resultados perfeitos.

A estrutura robusta em aço inoxidável e a presença de uma prateleira intermédia removível (no modelo avançado) adicionam versatilidade, permitindo aquecer vários produtos simultaneamente, otimizando o tempo de preparação e a produtividade da sua cozinha profissional.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e qualquer estabelecimento de restauração que exija rapidez e fiabilidade no aquecimento ou descongelação de alimentos. A sua grande capacidade de 34 litros permite a utilização de pratos até 356 mm, sendo perfeito para cozinhas com alto volume de serviço onde a velocidade e a uniformidade são cruciais. A função de descongelação, combinada com a programação multifásica, facilita a gestão de *mise en place* e picos de demanda.

### Especificações Técnicas

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

<b>Capacidade</b>	34 Litros
<b>Potência de Saída</b>	1800 W
<b>Potência Absorvida</b>	2800 W
<b>Níveis de Potência</b>	5
<b>Programas</b>	Até 100 (máx. 60 min por programa)
<b>Fases de Cozedura</b>	Até 3 por programa
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável (exterior e câmara)
<b>Base</b>	Plana de cerâmica
<b>Porta</b>	Transparente, com puxador e abertura 90°
<b>Controlo</b>	Digital "Soft-touch"
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	574 x 526 x 367 mm
<b>Dimensões Câmara (LxPxA)</b>	360 x 409 x 225 mm
<b>Diâmetro Máx. Prato</b>	356 mm