

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



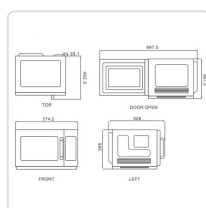
Hotelequip.pt

Forno Micro-ondas Profissional Touch 1800W, 34 Litros

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

EDENOX

Descrição Resumida

Forno micro-ondas profissional de 1800W e 34 litros, com controlo tátil programável. Ideal para aquecimento rápido e descongelação em cozinhas de produção.

Descrição Completa

Este forno micro-ondas profissional de 1800W e 34 litros de capacidade é ideal para aquecimento rápido e descongelação em cozinhas de alta exigência, com controlo tátil intuitivo e câmara em aço inoxidável.

forno microondas profissional — Características Técnicas

Controlo	Soft-touch
Programas	100 programas (máx. 60 min cada)
Níveis de Potência	5
Fases de Cozedura	Até 3 por programa
Opções de Funcionamento	Descongelação, manual, introdução de tempo, programa X2
Ecrã	LED
Sinal Fim de Ciclo	Sim
Potência Absorvida	2800 W
Potência de Saída Micro-ondas	1800 W
Magnetrons	2
Luz Interior	Sim

Capacidade	34 L
Diâmetro Máx. Prato	356 mm
Base	Plana de cerâmica
Porta	Puxador profissional, abertura 90°, transparente
Material	Aço inoxidável (exterior e câmara)
Filtro	Amovível
Dimensões Externas (LPA)	574 x 526 x 367 mm
Dimensões Câmara (LPA)	360 x 409 x 225 mm

Aplicações Profissionais

Este forno micro-ondas é uma solução robusta para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo:

- Snack-bares e roulotes para aquecimento rápido de refeições pré-preparadas.
- Cafés e pastelarias para aquecer tostas, sandes e bolos.
- Cantinas escolares e empresariais para descongelação e aquecimento de porções individuais.
- Restaurantes de bairro e tascas para apoio na confeção e finalização de pratos.
- Cozinhas de hotelaria para serviço de quartos ou apoio em buffets.

Forno Micro-ondas Profissional — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** Painel tátil "soft-touch" com 100 programas e 5 níveis de potência para resultados consistentes e repetíveis.
- **Eficiência Energética:** Dois magnetrões para uma distribuição uniforme da potência de 1800W, otimizando o tempo de aquecimento e descongelação.
- **Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável, tanto no exterior como na câmara, assegura longevidade, resistência e facilidade de limpeza.
- **Versatilidade:** Opções de descongelação e programa múltiplo de quantidade (X2) adaptam-se a diversas necessidades de produção e volumes de trabalho.
- **Manutenção Simplificada:** Base plana de cerâmica e filtro amovível facilitam a limpeza diária e a manutenção preventiva do equipamento.

Qual a capacidade real deste forno micro-ondas e que tipo de pratos posso utilizar?

Este forno tem uma capacidade de 34 litros, permitindo a utilização de pratos com um diâmetro máximo de 356 mm, ideal para porções generosas ou múltiplos itens pequenos.

Como funciona o controlo "soft-touch" e quais as suas vantagens para um ambiente profissional?

O controlo "soft-touch" oferece uma interface intuitiva e fácil de limpar. Permite programar até 100 receitas com 5 níveis de potência e até 3 fases de cozedura, garantindo consistência e rapidez nas operações diárias.

Este micro-ondas é adequado para descongelação rápida de alimentos?

Sim, o equipamento inclui uma função específica de "descongelação", que, combinada com a potência de 1800W e os dois magnetrões, permite descongelar alimentos de forma eficiente e uniforme.

A limpeza e manutenção são complexas devido à utilização intensiva?

Não, a câmara e o exterior são totalmente em aço inoxidável, e a base é plana de cerâmica, sem prato giratório, o que simplifica a limpeza. Além disso, possui um filtro amovível para facilitar a manutenção.

Posso aquecer vários produtos ao mesmo tempo para otimizar o serviço?

Sim, a capacidade de 34 litros e a base plana permitem acomodar vários produtos em simultâneo. A função de programa múltiplo de quantidade (X2) também ajuda a ajustar o tempo de aquecimento para lotes maiores.