

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico 10x GN1/1 VAP Direto 30-270°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.618	Modelo:	UD2106.618
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	140.4 kg	Dimensões:	1130 x 850 x 1035 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2106.618
FAQ	Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado elétrico? A: Este forno combinado elétrico possui dimensões de 850x1035x1130 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a circulação de ar e para a abertura da porta, bem como para as ligações elétricas e de água, conforme as normas de segurança aplicáveis. Recomenda-se consultar o manual de instalação para detalhes específicos., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno profissional? A: O forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 15,5 kW. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, com ligação a uma rede elétrica compatível e proteção adequada, em conformidade com as normas de segurança em vigor para equipamentos de cozinha industrial., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária deste forno combinado? A: A limpeza diária do forno deve ser feita após cada utilização, com produtos específicos para fornos profissionais, para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento. Devem ser seguidas as instruções do fabricante no manual de utilizador relativas à limpeza da câmara de cozedura, bandejas e vedantes. Manutenções periódicas devem ser realizadas por técnicos especializados., Q: Este forno inclui acessórios de série ou são compatíveis com outros acessórios? A: Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm, não incluídos, devido à versatilidade que cada cliente possa desejar. Poderão ser adquiridos separadamente outros acessórios compatíveis, como grelhas, suportes e produtos de limpeza, para otimizar o seu desempenho e adaptá-lo às necessidades específicas da sua cozinha. Para mais informações sobre acessórios, consulte o nosso catálogo ou contacte o apoio ao cliente.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Forno Combinado Elétrico, Forno Profissional 10x GN1/1, Forno Vapor Direto
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12889
Alt Text Imagens	Forno Elt Vap Direto Progr Udfbme1016 10x1/1-40x60 Forno combinado industrial digital UDI em aço inoxidável, com 10 níveis, ideal para restauração e padaria profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Elt Vap Direto Progr Udfbme1016 10x1/1-40x60
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS
Upsells (SKU Título)	MS0165.462.013,MS0165.462.014
Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de injeção de vapor nos primeiros minutos da cozedura de pão para obter uma còdea crocante e brilhante através da gelatinização do amido., Para maximizar a vida útil do sistema de injeção direta, é imperativa a instalação de um sistema de descalcificação de água à entrada do equipamento., Otimize o consumo energético agrupando alimentos com tempos de cozedura semelhantes, tirando partido da inércia térmica dos 15,5 kW de potência instalada., Respeite o espaço de 80 mm entre prateleiras para garantir a circulação laminar do ar, fundamental para a consistência em cargas completas.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha e Executive Chefs de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Eventos de Grande Escala, Responsáveis de Produção em Padarias e Pastelarias Profissionais
Descrição Curta Original	Forno elétrico combinado 10 tabuleiros GN1/1 ou 600×400, equipado com 3 ventiladores distribuídos em altura para garantir uma cozinha uniforme para todos os seus pratos. Ao mesmo tempo, pode preparar os primeiros pratos, pratos principais e acompanhamentos.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 850x1035x1130 mm Dimensões: Tabuleiros 1/1-40X60 mm Cones 230 nr Espaço entre Prateleiras 80 mm Temperatura 30-270 °C Peso Líquido: - Bruto: 140,4 kg Motor bidirecionais 3nr Potência: Total 15,5 kw Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040BMET,VT4396,VTVCPC3
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Catering: Utilização da capacidade de 10 níveis para a regeneração simultânea de pratos empratados ou produção em massa de guarnições, garantindo que o vapor direto mantém a higroscopia dos alimentos sem perda de textura ou peso., Produção de Padaria e Pastelaria Industrial: Aproveitamento dos motores bidirecionais e dos tabuleiros 60x40 cm para garantir uma cozedura uniforme de pães e massas folhadas, eliminando a necessidade de rodar manualmente os tabuleiros durante o ciclo., Cozinhas Hospitalares e Refeitórios: Execução de dietas terapêuticas através da cozedura a vapor a temperaturas controladas, preservando o valor nutricional e a cor dos vegetais, enquanto se processam proteínas em grandes lotes com precisão técnica.

Uso Profissional - Introdução

O Forno Combinado Elétrico 10x GN1/1 representa um ativo estratégico para cozinhas de alto rendimento, integrando tecnologia de injeção direta de vapor e três motores bidirecionais que asseguram a estabilidade térmica necessária para operações B2B exigentes. Com uma amplitude térmica de 30°C a 270°C e compatibilidade dupla para tabuleiros GN e de pastelaria (60x40 cm), este equipamento otimiza o fluxo de trabalho ao permitir múltiplos processos de confeção — desde a cozedura a vapor técnica até ao assado de convecção — num único espaço ocupado, maximizando a rentabilidade por metro quadrado da cozinha.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

10

Descrição Resumida

Forno combinado elétrico com injeção de vapor direto, 10x GN1/1, 3 ventiladores para cozedura uniforme. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descrição Completa

Forno Combinado Elétrico — Forno Profissional — Principais Vantagens

Pensado para cozinhas de alto rendimento, este equipamento de cocção oferece uma combinação excepcional de funcionalidades, ideal para negócios de restauração que procuram versatilidade e eficácia. Com capacidade para dez tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 cm, permite cozinhar em grande escala, otimizando a produtividade. A tecnologia de injeção direta de vapor assegura a humidade adequada, fundamental para assados de carne, pães e vegetais tenros, enquanto os três ventiladores bidirecionais garantem uma distribuição de calor notavelmente uniforme, eliminando zonas quentes ou frias.

A programação é intuitiva e a vasta gama de temperaturas, de 30 °C a 270 °C, oferece controlo total sobre cada preparação culinária, desde o aquecimento delicado de pastelaria ao potente assado de diversas proteínas. Este robusto aparelho foi concebido para maximizar o rendimento e agilizar os tempos de confeção, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente e para a consistência na excelência dos pratos servidos por toda a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeito para restaurantes de elevada e média frequência, hotéis de grande envergadura, refeitórios empresariais e serviços de catering. A sua significativa capacidade e grande versatilidade tornam-no imprescindível para preparar simultaneamente entradas, pratos principais e acompanhamentos. É particularmente adequado para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade para assar, cozer a vapor, grelhar ou regenerar alimentos com resultados consistentes e de alta qualidade, acompanhando as exigências do dia-a-dia em cozinhas com grandes volumes de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1130x850x1035 mm
Capacidade Tabuleiros	10x GN 1/1 ou 60x40 cm
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Variação de Temperatura	30-270 °C
Velocidades do Ventilador	3
Potência Total	15,5 kW
Tensão	400 V
Peso Bruto	140,4 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado elétrico?

A: Este forno combinado elétrico possui dimensões de 850x1035x1130 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a circulação de ar e para a abertura da porta, bem como para as ligações elétricas e de água, conforme as normas de segurança aplicáveis. Recomenda-se consultar o manual de instalação para detalhes específicos.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno profissional?

A: O forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 15,5 kW. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, com ligação a uma rede elétrica compatível e proteção adequada, em conformidade com as normas de segurança em vigor para equipamentos de cozinha industrial.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária deste forno combinado?

A: A limpeza diária do forno deve ser feita após cada utilização, com produtos específicos para fornos profissionais, para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento. Devem ser seguidas as instruções do fabricante no manual de utilizador relativas à limpeza da câmara de cocção, tabuleiros e vedantes. Manutenções periódicas devem ser realizadas por técnicos especializados.

Q: Este forno inclui acessórios de série ou são compatíveis com outros acessórios?

A: Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm, não incluídos, devido à versatilidade que cada cliente possa desejar. Poderão ser adquiridos separadamente outros acessórios compatíveis, como grelhas, suportes e produtos de limpeza, para otimizar o seu desempenho e adaptá-lo às necessidades específicas da sua cozinha instalada. Para mais informações sobre acessórios, consulte o nosso catálogo ou contacte o apoio ao cliente.

Q: É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo neste forno?

A: Sim, a tecnologia de injeção direta de vapor e os três ventiladores bidirecionais permitem uma distribuição de calor uniforme. Isso possibilita cozinhar vários pratos em simultâneo sem cruzamento de sabores, mantendo a qualidade de cada um e otimizando o processo de confeção.