

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado Elétrico Compacto 6x GN1/1 – 50cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.630	Modelo:	UD2106.630
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	70.8 kg	Dimensões:	500 x 930 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2106.630
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas deste forno e o espaço necessário para a sua instalação? A: As dimensões do forno são 500x930x700 mm. É recomendável prever espaço adicional para ventilação e manutenção, especialmente nas laterais e na parte traseira do equipamento, conforme as normas de segurança e instalação para equipamentos de cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V com uma potência total de 7,8 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricitista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento., Q: Como se processa a limpeza e manutenção diária do forno? A: Para a limpeza diária, utilize detergentes específicos para fornos profissionais, evitando produtos abrasivos. O interior do forno pode ser limpo com um pano húmido após cada utilização. Para uma manutenção mais aprofundada, siga as instruções do manual do utilizador. O motor bidirecional e as superfícies em aço inoxidável facilitam a higienização regular., Q: Este forno inclui algum acessório ou é compatível com outros equipamentos de cozinha? A: O forno é projetado para tabuleiros GN 1/1. Não são especificados acessórios incluídos, mas é compatível com os tabuleiros e recipientes gastronómicos padrão GN 1/1. Para informações sobre acessórios opcionais, consulte o nosso catálogo ou contacte a nossa equipa de vendas.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Forno Combinado Elétrico, Forno Profissional Compacto, Forno 6x GN1/1
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12901
Alt Text Imagens	Forno Elt Direto Compact Progr Udfcbme611 6x1/1gn Forno combinado industrial eléctrico UDI Compact Progr 6x1/1 GN em aço inoxidável com painel digital para restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Elt Direto Compact Progr Udfcbme611 6x1/1gn
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS
Upsells (SKU Título)	MS0165.462.012,MS0165.462.014

Uso Profissional - Dicas	Maximize a eficiência energética utilizando a carga total de 6 tabuleiros GN 1/1 em preparações de cozedura a vapor, reduzindo o tempo de ocupação do equipamento., Utilize a função de pré-aquecimento programada para garantir que a câmara atinge a temperatura de estabilização antes do início do serviço de pico., Realize a descalcificação periódica do sistema de vapor e verifique a vedação da porta para manter a estanquicidade e a precisão da temperatura interna., Aproveite a memória de 100 receitas para criar ciclos de cozedura multi-etapas, alternando entre calor seco e vapor para obter assados com crosta crocante e interior suculento.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha de Restaurantes Urbanos com limitações de espaço, Responsáveis de F&B de Unidades Hoteleiras e Boutique Hotéis, Gestores de Operações de Catering e Cafetarias de Alto Débito
Descrição Curta Original	Forno combinado elétrico COMPACT 6 tabuleiros 1/1 GN. Com apenas 50 cm de largura, este forno oferece todas as inovações que irá garantir um resultado de alto nível. Máxima eficiência no menor espaço, com a possibilidade de usar 100 receitas programáveis!
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 500x930x700 mm Dimensões: Tabuleiros GN1/1 mm Cones 230 nr Espaço entre Prateleiras 68 mm Temperatura 30-270 °C Peso Líquido: - Bruto: 70,8 kg Motor bidirecional 1nr Potência: Total 7,8 kw Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040BMET,VTVS9080BMET,VT4396
Uso Profissional - Casos de Uso	Regeneração em Hotéis Boutique e Room Service: Utilizado para regenerar doses individuais ou múltiplas de pratos pré-confecionados em vácuo, mantendo a humidade e as propriedades organoléticas dos alimentos através do controlo preciso de vapor. A sua largura reduzida permite a instalação em copas de piso ou cozinhas de apoio com espaço de bancada crítico., Produção de Pastelaria e Padaria Fina: Ideal para a cozedura de croissants, folhados e pão de elevada hidratação, onde a gestão da humidade e a ventilação alternada são fundamentais para o desenvolvimento da massa. O motor bidirecional garante que todos os 6 tabuleiros GN 1/1 recebam o mesmo fluxo de ar, eliminando a necessidade de rodar manualmente os tabuleiros., Showcooking e Cozinhas de Finalização: Em contextos de cozinha aberta ou 'front cooking', o design compacto permite integrar o forno na linha de serviço para finalizações rápidas de grelhados ou gratinados. A capacidade de programação permite que equipas com diferentes níveis de formação executem receitas complexas com um simples toque no painel, assegurando a consistência do serviço.

Uso Profissional - Introdução

O Forno Combinado Elétrico Compact 6x GN1/1 redefine a eficiência térmica em espaços exíguos, oferecendo uma densidade de potência de 7,8 kW numa estrutura de apenas 50 cm de largura. Este equipamento é uma solução de engenharia avançada para cozinhas profissionais que não podem abdicar da versatilidade de um sistema combinado — vapor, convecção e ciclo misto — garantindo a padronização de processos através de 100 programas memorizáveis e uma distribuição de calor perfeitamente homogênea graças ao motor bidirecional.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

6

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico compacto de 6 tabuleiros GN 1/1 (50cm largura) com motor bidirecional e 100 receitas programáveis para máxima eficiência.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico – Principais Vantagens

Este forno profissional foi concebido para otimizar a eficiência e adaptabilidade em cozinhas com espaço limitado. Com uma largura de apenas 50 cm, integra tecnologia avançada para garantir resultados culinários de excelência, perfeito para restaurantes, cafés e estabelecimentos hoteleiros que procuram performance superior num formato reduzido.

A sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, em conjunto com 100 receitas programáveis, proporciona uma versatilidade incomparável. Desde assados suculentos a delicadas preparações a vapor, este equipamento oferece controlo preciso da temperatura e distribuição uniforme do calor, essenciais para a consistência e qualidade dos pratos.

Equipado com um motor bidirecional e uma robusta potência de 7,8 kW, este forno convetor assegura uma cozedura homogênea e rápida. A sua construção, pensada para ambientes profissionais, garante durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de pequena e média dimensão, pastelarias, hotéis, cafetarias e cozinhas de catering que necessitam de um forno de alta performance com requisitos de espaço restritos. É a solução perfeita para assar, cozer a vapor, regenerar e gratinar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e produtos de pastelaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade mesmo nos períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x930x700 mm
Capacidade de Tabuleiros	6x GN 1/1
Espaço entre Prateleiras	68 mm
Temperatura de Funcionamento	30-270 °C
Peso Líquido	70,8 kg
Motor	Bidirecional (1 unidade)
Potência Total	7,8 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado? Sim, com apenas 50 cm de largura, foi concebido especificamente para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, sem comprometer a sua capacidade ou performance.

Quantas receitas posso programar neste forno? É possível programar até 100 receitas diferentes, o que proporciona uma enorme versatilidade e consistência na preparação dos seus pratos, facilitando a padronização de processos.

Qual o tipo de tabuleiros que este forno utiliza? Este equipamento é compatível com tabuleiros Gastronorm GN 1/1, uma medida padrão na indústria hoteleira, e tem capacidade para 6 unidades, otimizando a sua produção.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno? Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V com uma potência total de 7,8 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Como se processa a limpeza e manutenção diária do forno? Para a limpeza diária, utilize detergentes específicos para fornos profissionais, evitando produtos abrasivos. O interior do forno

pode ser limpo com um pano húmido após cada utilização, e a manutenção regular assegura o seu bom desempenho.