

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 rapido
ao produto



Forno Convector Elétrico Touch 20 Tabuleiros GN 1/1, 31 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.644	Modelo:	UD2106.644
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	247.2 kg	Dimensões:	930 x 1035 x 1900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.644

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno elétrico? A: Este forno elétrico de convecção tem dimensões de 930x1035x1900 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir um espaço adicional em redor para uma ventilação adequada e facilidade de manutenção, conforme as diretrizes de segurança e instalação para equipamentos de cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno de convecção profissional? A: O forno requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 31 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um técnico qualificado, em conformidade com as normas elétricas europeias e locais, para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se a verificação da capacidade da instalação elétrica existente antes da compra., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste forno elétrico industrial? A: A manutenção e limpeza regulares são essenciais para prolongar a vida útil do forno e assegurar a higiene. A câmara de cozedura, com a sua estanqueidade patenteada, facilita a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais e a consulta do manual de instruções para procedimentos detalhados e frequência de manutenção. O carro removível de 20 tabuleiros simplifica a limpeza e manuseamento., Q: Este forno inclui carro de tabuleiros ou acessórios adicionais? A: Sim, este forno está equipado com um carro removível para 20 tabuleiros GN 1/1, o que facilita o manuseamento e a cozedura de grandes quantidades. Não estão incluídos acessórios adicionais como tabuleiros ou grelhas, os quais podem ser adquiridos separadamente, dependendo das suas necessidades específicas., Q: Qual a temperatura máxima que este forno de convecção pode atingir e qual o espaçamento entre as prateleiras? A: Este forno de convecção opera numa gama de temperatura entre 30°C e 270°C, permitindo uma ampla variedade de preparações culinárias. O espaçamento entre as prateleiras é de 66 mm, ideal para acomodar diferentes tipos de tabuleiros e recipientes, garantindo uma circulação de ar eficiente e uma cozedura uniforme.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno elétrico convecção, Forno profissional 20 tabuleiros, Forno gastronomia elétrico

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12915

Alt Text Imagens

Forno Elt Carrelado Touch Udfse2011 20x1/1gn Forno combinado industrial elétrico de 20 tabuleiros GN 1/1 com painel touch digital para hotelaria e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Elt Carrelado Touch Udfse2011 20x1/1gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Gastronomia > Eléctricos

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU Título)	MS165.462.008
Uso Profissional - Dicas	Utilize o carro de transporte extraível para pré-carregar os 20 tabuleiros fora do forno, minimizando o tempo de porta aberta e preservando a estabilidade térmica da câmara., Aproveite a interface Touch para programar ciclos de cozedura multifásicos, garantindo que preparações complexas mantêm o padrão de qualidade independentemente do operador de turno., Realize a limpeza diária do sistema de estanqueidade da porta para assegurar que a patente de vedação mantém a eficiência energética de 31 kW e evita perdas de vapor., Calibre as receitas considerando o espaço de 66 mm entre prateleiras para garantir que a circulação de ar entre tabuleiros GN 1/1 não é obstruída por alimentos de grande volumetria.
Uso Profissional - Perfis	Chefes Executivos de Unidades Hoteleiras, Gestores de Produção de Cozinhas Centrais, Diretores de Operações de Catering para Eventos
Descrição Curta Original	O forno mais potente desta linha, equipado com 4 ventiladores distribuídos em altura para garantir uma cozedura uniforme a todos os seus pratos. Cozinhe o primeiro e o segundo pratos e acompanhamentos no carro removível de 20 tabuleiros: a estanqueidade impecável da câmara de cozedura é garantida por uma engenhosa patente exclusiva. Somente com esta tecnologia pode realmente sentir-se à vontade para cozinhar grandes quantidades, sem sacrificar a atenção aos detalhes necessários para alcançar um resultado de qualidade.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 930x1035x1900 mm Dimensões: tabuleiros GN1/1 mm Cones 230 nr Espaço entre prateleiras 66 mm Temperatura 30 - 270°C Peso Líquido: - Bruto: 247,2 kg Motor bidirecional 4nr Potência: total 31 kw Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040BMET,VTVS9080BMET,VTVS9040BMET,VTVS7040BMGT
Uso Profissional - Casos de Uso	Unidades de Banquetes e Catering de Eventos: Utilizado para a regeneração simultânea de centenas de doses ou para a confeção em massa de proteínas e guarnições, aproveitando o carro móvel para facilitar a logística entre a zona de cozedura e o empratamento., Cozinhas Centrais e Refeitórios Escolares ou Hospitalares: Ideal para a cozedura a baixa temperatura ou assados lentos durante o período noturno, otimizando o tempo de produção e garantindo que grandes volumes de vegetais ou carnes mantêm a humidade e o valor nutricional., Produção Industrial de Pastelaria e Padaria: Aplicado na cozedura uniforme de massas fermentadas e pastelaria fina, onde o controlo preciso da ventilação bidirecional evita zonas frias e garante um desenvolvimento de cor idêntico em todos os 20 níveis do equipamento.
Uso Profissional - Introdução	Este forno de convecção de alta performance, com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 e 31 kW de potência, é o pilar central de unidades de produção alimentar de grande escala, onde a consistência térmica e a rapidez de resposta são críticas. Equipado com quatro ventiladores bidirecionais e tecnologia Touch de precisão, garante uma distribuição de calor homogénea em toda a coluna vertical, permitindo que cozinhas industriais mantenham um fluxo de trabalho contínuo com máxima eficiência energética e repetibilidade de resultados.

Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Potência	Mais de 15 kW
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno convector elétrico Touch de 31 kW, com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1. Cozedura uniforme e eficiente para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno de Convecção — Principais Vantagens

Este **equipamento de cozedura** de alta capacidade é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente para grandes volumes. Com a sua tecnologia avançada, que inclui quatro ventiladores bidirecionais, a distribuição do calor é irrepreensível, permitindo resultados consistentes em todos os níveis.

A versatilidade deste **forno convector** permite confeccionar uma vasta gama de pratos, desde entradas a acompanhamentos e pratos principais, utilizando o carro removível de vinte tabuleiros. A patente exclusiva assegura uma estanquidade perfeita da câmara de cozedura, maximizando a eficiência energética e a qualidade dos cozinhados.

Concebido para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de alta produção, este **forno profissional** oferece um controlo preciso da temperatura, essencial para a preparação de pratos delicados e robustos. A robustez e a fiabilidade são pilares deste aparelho, garantindo um investimento duradouro e com elevado retorno.

Aplicações Profissionais

Este **forno gastronómico** é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e refeitórios que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos com total controlo e qualidade. É ideal para a cozedura de carnes, peixes, vegetais, produtos de pastelaria e padaria em volume, assegurando sempre resultados excecionais.

A capacidade de vinte tabuleiros GN 1/1 e a temperatura ajustável de 30 °C a 270 °C tornam-no versátil para diversas técnicas culinárias, desde o assado lento à cozedura rápida, servindo

perfeitamente as operações de maior escala e demanda.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	930 x 1035 x 1900 mm
Tipo de Tabuleiros	GN 1/1
Capacidade de Tabuleiros	20
Cones	230
Espaço entre Prateleiras	66 mm
Temperatura	30 - 270 °C
Peso Líquido/Bruto	247,2 kg
Motores Bidirecionais	4
Potência Total	31 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi projetado para acomodar até 20 tabuleiros GN 1/1, sendo ideal para operações de alta demanda que exigem grande volume de produção.

P: Este forno combinados pode ser utilizado para diferentes tipos de cozedura?

Sim, com uma vasta gama de temperatura de 30 °C a 270 °C, oferece flexibilidade para assar, cozer, gratinar e outras técnicas culinárias aprimoradas pela precisão do controlo.

P: Como é garantida a uniformidade da cozedura ao usar este oven?

A uniformidade é assegurada por 4 motores bidirecionais que promovem uma circulação de ar eficiente e homogénea em toda a câmara de cozedura, evitando pontos quentes ou frios.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno industrial?

O forno requer uma tensão de 400 V e uma potência de 31 kW. Recomendamos que a instalação seja feita por um técnico qualificado, conforme as normas europeias e locais para garantir segurança e eficiência.

P: Este forno inclui carro de tabuleiros ou acessórios adicionais?

Sim, este forno vem com um carro removível para 20 tabuleiros GN 1/1, facilitando o manuseamento. Não estão incluídos acessórios adicionais como tabuleiros ou grelhas, os quais devem ser adquiridos

separadamente.