

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 Convecção Elétrico Compacto 6x GN1/1, 50 cm Largura

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.654	Modelo:	UD2106.654
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	70.8 kg	Dimensões:	500 x 700 x 930 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2106.654
FAQ	Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno compacto? A: Este forno de convecção elétrico compacto mede 500x930x700 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna ideal para cozinhas com espaço limitado. Recomenda-se um espaço mínimo adicional de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação adequada e acesso para manutenção. O espaço entre prateleiras é de 68 mm., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste forno de convecção? A instalação é complexa? A: O forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 7,8 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento. É essencial verificar se a instalação elétrica do seu estabelecimento suporta estas especificações., Q: Como é feita a limpeza e manutenção diária deste forno profissional? A: A limpeza diária do forno é simplificada pelas suas superfícies de aço inoxidável. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais e panos macios. Os tabuleiros e grelhas GN1/1 são removíveis para uma limpeza mais fácil. A manutenção regular, como a verificação dos vedantes da porta e a calibração da temperatura, deve ser efetuada periodicamente por técnicos especializados para prolongar a vida útil do equipamento e garantir o seu desempenho.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	forno de convecção elétrico, forno profissional compacto, forno 6x GN1/1
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12925
Alt Text Imagens	Forno Elt Compact Touch Udfctse611 6x1/1gn Forno combinado elétrico compacto UDI Touch 6 níveis GN 1/1 em aço inoxidável com painel digital para cozinha profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Elt Compact Touch Udfctse611 6x1/1gn
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Gastronomia > Eléctricos
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS
Upsells (SKU Título)	MS1.101.781.021,MS0165.462.013

Uso Profissional - Dicas	Maximize a eficiência energética carregando o forno na sua capacidade total de 6 tabuleiros apenas quando o pré-aquecimento atingir 15% acima da temperatura de cocção desejada para compensar a perda térmica na abertura da porta., Utilize a amplitude térmica de 30-270 °C para processos de desidratação lenta de guarnições ou para a selagem rápida de proteínas que exigem crosta imediata., Mantenha o sistema de motores bidirecionais livre de obstruções, garantindo que os tabuleiros GN1/1 não excedem a profundidade recomendada para não comprometer o fluxo de ar dinâmico., Implemente um plano de descalcificação regular nas ligações de água, caso utilize funções de humidade, para preservar a integridade das resistências e a precisão dos sensores de temperatura.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha em restaurantes de conceito 'Grab & Go' ou alta rotatividade urbana., Responsáveis de F&B de unidades hoteleiras com áreas de preparação compactas., Gestores de pastelarias e padarias artesanais que exigem controlo técnico rigoroso.
Descrição Curta Original	<p>Embora tenha apenas 50 cm de largura, possui todo o potencial para alcançar a uniformidade ideal de cozedura. Um forno compacto, rápido, intuitivo e simples. Projetado para restaurantes que devem aliar toda a tecnologia de um produto de última geração com espaço limitado na cozinha. Eficiência máxima em espaço mínimo.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>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 bidirecionais 1nr
 Potencia total 7,8 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVCPC3,5062,VT4396,5329
Uso Profissional - Casos de Uso	Finalização de Mise en Place e Regeneração em Hotéis Boutique: Utilizado para a regeneração rápida de porções individuais e acompanhamentos durante o serviço de pequenos-almoços ou jantares à la carte, garantindo que a humidade interna dos alimentos se mantém enquanto a convecção preserva a textura exterior., Produção de Pastelaria e Padaria em Cafetarias Gourmet: Ideal para a cozedura de lotes médios de pastelaria fina, como croissants ou folhados, onde a inversão de marcha do motor assegura que todos os 6 tabuleiros recebem a mesma carga térmica, resultando num dourado homogéneo sem necessidade de rodar manualmente os recipientes., Showcooking e Cozinhas de Apoio em Centros Urbanos: Devido à sua largura reduzida de 50 cm, este equipamento é integrado em linhas de confeção verticais ou espaços de balcão à vista do cliente, permitindo assar carnes e legumes com precisão técnica em locais onde um forno industrial standard não caberia.

Uso Profissional - Introdução

Este forno de convecção elétrico compacto de 6 níveis GN1/1 representa uma solução de engenharia térmica de alta densidade, desenhada especificamente para unidades de produção onde a otimização do espaço de bancada é crítica sem comprometer a uniformidade técnica da cocção. Com uma potência de 7.8 kW e motores bidirecionais, garante uma circulação de ar forçado constante, permitindo que as brigadas de cozinha mantenham fluxos de trabalho rápidos e resultados padronizados em ciclos de serviço intensos.

Energia

Elétrico

Nº de Tabuleiros / GN

6

Descrição Resumida

Forno convecção elétrico compacto 6x GN1/1, ideal para cozinhas profissionais. Controlo de temperatura 30-270 °C e 7,8 kW de potência, 50 cm largura.

Descrição Completa

forno de convecção elétrico — Forno de Convecção — Principais Vantagens

Descubra a excelência no seu espaço de restauração com este forno convetor elétrico compacto, concebido para maximizar a sua eficiência, mesmo em cozinhas de dimensões reduzidas. Com a capacidade de operar com até 6 tabuleiros GN1/1, este equipamento é a solução ideal para quem procura alto desempenho, uniformidade na cozedura e versatilidade sem comprometer a área útil do seu negócio. A sua tecnologia avançada assegura resultados consistentes, otimizando o tempo e os recursos na sua operação. Este equipamento destaca-se pela sua rapidez de aquecimento, controlo preciso da temperatura e interface intuitiva, facilitando o uso por toda a equipa. Proporciona uma confeção uniforme graças aos seus motores bidirecionais, essenciais para pratos que exigem um dourado perfeito e uma textura homogénea. O design compacto, com apenas 50 cm de largura, integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeção profissional, desde restaurantes em centros urbanos até hotéis com espaço limitado.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes com serviço à la carte, hotéis com serviço de pequeno-almoço e banquetes, pastelarias que necessitam de cozedura consistente, e cozinhas industriais que procuram otimizar o espaço sem sacrificar a produção. É ideal para confeccionar desde assados suculentos e vegetais crocantes até

produtos de padaria e pastelaria, garantindo sempre a máxima qualidade culinária. A sua funcionalidade e tamanho permitem uma integração versátil tanto em cozinhas com foco em "Grab & Go" quanto em buffets de hotelaria com áreas de preparação mais compactas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	500 x 700 x 930 mm
Capacidade	6 tabuleiros GN1/1
Espaço entre prateleiras	68 mm
Amplitude de temperatura	30 - 270 °C
Peso líquido	70,8 kg
Motores bidirecionais	1
Potência total	7,8 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros GN1/1, otimizando a capacidade de produção em espaços compactos, ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e alto desempenho.

É possível controlar a temperatura com precisão?

Sim, o forno permite um controlo de temperatura rigoroso numa amplitude entre 30 °C e 270 °C, ideal para uma variedade de preparações culinárias, desde assados delicados a produtos de pastelaria.

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com apenas 50 cm de largura, este forno compacto foi especificamente desenhado para cozinhas profissionais que precisam de maximizar a eficiência em áreas reduzidas, sem sacrificar a capacidade ou o desempenho. Integra-se perfeitamente em linhas de confeção verticais ou zonas de showcooking.

Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste forno de convecção?

O forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 7,8 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste forno profissional?

A limpeza diária do forno é simplificada pelas suas superfícies de aço inoxidável e pelos tabuleiros e grelhas GN1/1 removíveis. Recomenda-se o uso de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais para manter a higiene e a longevidade do equipamento.