

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 10 GN 1/1, 15.4 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.656	Modelo:	UD2106.656
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	95.2 kg	Dimensões:	500 x 930 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2106.656
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas deste forno combinado elétrico compacto? A: Este forno combinado elétrico compacto apresenta dimensões de 500x930x970 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Requer uma área mínima para instalação que permita a abertura total da porta e a ventilação adequada., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno? A: O forno requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 15,4 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e as especificações do fabricante para um funcionamento otimizado., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste forno combinado? A: A limpeza e manutenção deste forno são simplificadas graças ao seu design. Recomenda-se a limpeza diária do interior e exterior com produtos adequados para equipamentos de cozinha profissional, seguindo as instruções do manual do utilizador. As rotinas de manutenção preventiva devem ser efetuadas regularmente para prolongar a vida útil do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este forno? A: Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1. Embora os tabuleiros não estejam incluídos, podem ser adquiridos separadamente. Para mais informações sobre acessórios específicos, recomendamos contactar o nosso serviço de apoio ao cliente.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	forno combinado elétrico, forno combinado 10 GN 1/1, forno compacto profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12927
Alt Text Imagens	Forno Elt Compact Touch Udfctse1011 10x1/1gn Forno combinado elétrico industrial UDI Compact Touch 10 GN 1/1 em aço inoxidável com painel digital para restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Elt Compact Touch Udfctse1011 10x1/1gn
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS
Upsells (SKU Título)	EX19000755,EX19000757,EX19000758,EX19000759

Uso Profissional - Dicas	Utilize a sonda de núcleo em assados de grande porte para reduzir a quebra de peso do produto e garantir a segurança alimentar sem sobrecozinhar., Realize ciclos de descalcificação regulares no sistema de vapor para manter a eficiência dos 15.4 kW e prolongar a vida útil das resistências elétricas., Aproveite a verticalidade do equipamento para organizar a produção por densidade térmica, colocando produtos que libertam mais humidade nos níveis superiores., Configure receitas pré-programadas no painel tátil para eliminar erros operacionais e garantir que a qualidade do prato final não dependa da rotatividade da equipa.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Restaurantes Fine Dining com espaço de cozinha otimizado, Responsável de F&B de unidades hoteleiras urbanas e Boutique Hotels, Gestor de Operações em empresas de Catering e eventos de média dimensão
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: 500x930x970 mm
 Dimensões: tabuleiros GN1/1 mm
 Cones 230 nr
 Espaço entre prateleiras 68 mm
 Temperatura 30 - 270° C
 Peso Líquido: - Bruto: 95,2 kg
 Motor nr 2 bidirecionais 2nr
 Potencia total 15,4 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040BMET,VTVS9080BMET,VTVS9040BMET,5062
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Catering: Utilização da função de regeneração térmica para finalizar simultaneamente 10 tabuleiros de guarnições ou proteínas pré-cozinhadas em vácuo. A precisão do controlo de humidade assegura que os alimentos mantêm a suculência e a temperatura de segurança HACCP sem perda de textura., Show-cooking e Cozinhas de Hotel Boutique: Implementação em linhas de cozinha abertas onde o espaço de bancada é crítico, permitindo realizar assados lentos durante a noite e cozeduras a vapor de legumes frescos durante o serviço de almoço. O design compacto não compromete a potência necessária para recuperações térmicas rápidas após a abertura da porta., Produção de Padaria e Pastelaria Fina: Exploração dos dois motores bidirecionais para garantir uma distribuição de calor perfeitamente uniforme em massas delicadas. A capacidade de programar ciclos de cozedura específicos permite obter crostas estaladiças e miolos aerados de forma consistente em todos os níveis do forno.

Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado elétrico de 15.4 kW representa o auge da eficiência espacial em cozinhas industriais, permitindo a gestão de 10 níveis GN 1/1 numa estrutura de apenas 50 cm de largura. Projetado para operações que exigem alta cadência produtiva e versatilidade técnica, o equipamento alterna entre convecção seca e vapor saturado com precisão absoluta, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a padronização de resultados em ambientes de elevada pressão operacional.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Potência

Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico compacto com 50 cm de largura, capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 e potência de 15.4 kW. Ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento compacto representa a solução ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, mas que exigem desempenho de ponta. Com apenas 50 cm de largura, oferece a capacidade de cozinhar 10 tabuleiros GN 1/1, garantindo versatilidade e eficiência em todas as preparações culinárias, desde assados a vapor ou combinados.

A tecnologia avançada assegura uma distribuição de calor ideal, complementada por um manuseamento intuitivo e simples, graças ao seu painel de controlo tátil. A sua robustez e potência de 15,4 kW tornam-no num equipamento de última geração, concebido para maximizar a produtividade e otimizar o consumo energético no setor da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de pequena e média dimensão, cafés, hotéis boutique e cozinhas de catering que necessitam de um aparelho fiável e de alto desempenho. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 e o sistema de convecção bidirecional garantem resultados perfeitos na confeção de diversos pratos, com a máxima eficiência em espaço mínimo. Perfeito para estabelecimentos que procuram

aliar tecnologia de ponta com restrições de espaço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 tabuleiros GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	500 x 930 x 970 mm
Espaço entre prateleiras	68 mm
Gama de Temperatura	30 - 270 °C
Peso Líquido	95.2 kg
Número de Motores	2 motores bidirecionais
Potência Total	15.4 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para cozinhas com pouco espaço?

Sim, a sua largura de apenas 50 cm foi pensada para se integrar perfeitamente em ambientes compactos, otimizando o espaço da cozinha sem comprometer a capacidade ou o desempenho. É a escolha ideal para pequenos estabelecimentos.

Que tipo de confeitação posso realizar com este equipamento?

Este forno combinado oferece uma ampla gama de cocção, desde assados, cozedura a vapor, combinada, regeneração e muitas outras funcionalidades, ideal para a preparação de diversos pratos. A sua versatilidade garante a satisfação das necessidades culinárias mais exigentes.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento deste forno?

O forno opera com uma tensão de 400 V, sendo adequado para instalações elétricas profissionais que suportam esta voltagem. Aconselha-se a verificação da compatibilidade elétrica antes da instalação.

Quais as dimensões exatas deste forno industrial compacto?

Este forno combinado elétrico compacto apresenta dimensões de 500x930x970 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Requer uma área mínima para instalação que permita a abertura total da porta e a ventilação adequada, garantindo um funcionamento eficiente.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste forno de convecção?

A limpeza e manutenção deste forno são simplificadas graças ao seu design. Recomenda-se a limpeza diária do interior e exterior com produtos adequados para equipamentos de cozinha profissional, seguindo as instruções do manual do utilizador. As rotinas de manutenção preventiva devem ser efetuadas regularmente para prolongar a vida útil do equipamento e assegurar a sua máxima performance.