

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Sistema de Lavagem Automático para Fornos de Convecção Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.724	Modelo:	UD2106.724
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.724

FAQ

Q: Quais são os requisitos de espaço para instalar este sistema de lavagem automático? A: O sistema de lavagem automático foi projetado para fornos de convecção com referências 416, 616 e 1016. A instalação requer espaço adequado para a conexão do sistema ao forno e às tubagens de água e escoamento. Recomenda-se consultar o manual técnico do seu forno para verificar a compatibilidade e as dimensões exatas necessárias para uma integração perfeita., Q: Que tipo de manutenção este sistema de lavagem automática exige? A: A manutenção do sistema é simplificada pela natureza automática do processo de lavagem. Requer a verificação e, se necessário, a substituição dos consumíveis de limpeza específicos para o equipamento, bem como inspeções periódicas das tubagens e conexões para garantir o bom funcionamento e evitar obstruções. Recomenda-se seguir as diretrizes do fabricante para manutenção preventiva e o uso de produtos de limpeza adequados., Q: Este sistema de lavagem automático é compatível com todos os modelos de fornos de convecção? A: Este sistema é especificamente desenvolvido para fornos de convecção com as referências 416, 616 e 1016. Para garantir a compatibilidade, é fundamental verificar o modelo exato do seu forno antes da aquisição. Em caso de dúvida, contacte-nos para que os nossos especialistas possam confirmar a adequação do sistema ao seu equipamento., Q: Qual a duração da garantia e como funciona o suporte técnico para este sistema? A: Este sistema de lavagem automático beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a duração e termos da garantia, assim como informações sobre o suporte técnico e assistência pós-venda, por favor, consulte a nossa equipa de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para o ajudar com qualquer questão ou necessidade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

sistema de lavagem automático, limpeza forno profissional, fornos convecção

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12953

Alt Text Imagens

Sistema Automatico Lavagem Udfbm/ts416/616/1016
Sistema automático de lavagem UDFBM rotativo em aço inoxidável para limpeza industrial e de tanques.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Sistema Automatico Lavagem Udfbm/ts416/616/1016

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Acessorios

Categorias Secundárias

FORNOS

Upsells (SKU Título)	EUXF043,EUXFT193
Uso Profissional - Dicas	Execute sempre o ciclo de lavagem no final do dia de trabalho para evitar que as gorduras arrefeçam e solidifiquem nas paredes da câmara., Utilize exclusivamente os detergentes e abrillantadores recomendados pelo fabricante para evitar a corrosão prematura do aço inoxidável e garantir a validade da garantia., Verifique regularmente os filtros de entrada de água, pois a acumulação de calcário pode comprometer a eficácia dos bicos aspersores do sistema de lavagem., Selecione o programa de lavagem adequado ao nível de sujidade do dia (Ligeiro, Médio ou Intensivo) para otimizar o consumo de consumíveis químicos.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha e Sous-Chefs responsáveis pela gestão de equipas e manutenção de padrões de higiene, Diretores de F&B que procuram otimização de custos operacionais e redução de desperdício de recursos, Gestores de Manutenção Hoteleira focados na preservação de ativos e prolongamento da vida útil de equipamentos térmicos
Descrição Original (1/2)	para
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004S,HRMF6004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Unidades de Catering e Banquetes: Após serviços de elevada volumetria com produção intensiva de assados, o sistema é ativado para realizar um ciclo de desengorduramento profundo. Isto garante que o forno esteja pronto para a próxima rotação sem transferência de odores ou sabores entre diferentes tipologias de alimentos., Padarias e Pastelarias Industriais: Em operações que utilizam fornos para a cozedura de produtos com elevados teores de açúcares e gorduras, a lavagem automática previne a acumulação de depósitos que podem obstruir os ventiladores ou danificar as resistências. O ciclo programado assegura uma convecção térmica sempre uniforme., Cozinhas de Hotelaria de 4 e 5 Estrelas: O sistema é integrado na rotina de fecho de turno, permitindo que a higienização ocorra durante o período noturno sem supervisão humana. Esta autonomia operacional reduz drasticamente os custos de mão-de-obra e evita o contacto direto dos colaboradores com químicos agressivos.
Uso Profissional - Introdução	O sistema de lavagem automático para fornos de convecção é um componente crítico para a sustentabilidade operacional em cozinhas de alto rendimento, eliminando a variabilidade da limpeza manual e garantindo a integridade técnica do equipamento. Ao automatizar a remoção de resíduos carbonizados e gorduras saturadas, este sistema não só assegura o cumprimento rigoroso das normas HACCP, como também otimiza o custo total de propriedade (TCO) através da gestão precisa de químicos, água e energia, permitindo que a brigada de cozinha se foque exclusivamente na produção gastronómica.

Sistema de lavagem automático para fornos de convecção 416, 616 e 1016. Garante higiene superior e eficiência profissional.

Descricao Completa

Este sistema de higienização automatizado foi concebido para manter a impecabilidade de fornos de convecção, especialmente nos modelos 416, 616 e 1016. Representa uma mais-valia significativa para qualquer cozinha profissional, ao assegurar uma limpeza eficaz e homogénea, crucial para a funcionalidade diária e longevidade dos equipamentos.

A integração de um sistema de limpeza totalmente automatizado permite aos negócios do setor da restauração e hotelaria, como restaurantes, pastelarias e hotéis, alcançar padrões de higiene excecionais sem o desgaste de processos manuais. Esta tecnologia otimiza o uso de consumíveis de limpeza e a gestão de recursos como água e energia, resultando em menor custo operacional e um impacto ambiental mais reduzido. É a forma inteligente de garantir que o seu equipamento está sempre pronto para o próximo serviço, mantendo a qualidade dos alimentos confeccionados.

sistema de lavagem automático — Sistema de Limpeza — Principais Vantagens

- Assegura a remoção profunda de resíduos alimentares e gorduras, prevenindo danos e prolongando a vida útil do forno.
- Minimiza a necessidade de intervenção manual, poupando tempo e recursos humanos, permitindo à equipa concentrar-se na produção culinária.
- Garante conformidade com as mais exigentes normas sanitárias, essencial para a segurança alimentar do seu estabelecimento.
- Contribui para a redução de custos operacionais através da otimização do consumo de água, energia e produtos de limpeza.
- Fácil integração nos modelos de fornos de convecção compatíveis, transformando a rotina de limpeza numa tarefa simples e eficiente.

Aplicações Profissionais

Pensado para o ambiente de altas exigências das cozinhas profissionais, este sistema de lavagem é particularmente valioso em estabelecimentos com elevado volume de trabalho, onde a higiene e a eficiência são prioritárias. É a solução ideal para:

- **Restaurantes e Hotéis:** Garante que os fornos estão impecáveis após cada serviço, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Cafetarias e Pastelarias:** Mantém a qualidade dos produtos cozinhados, prevenindo a acumulação de resíduos de açúcares e gorduras.

- **Cozinhas Industriais e de Catering:** Permite ciclos de limpeza frequentes e eficientes, indispensáveis em operações de grande escala.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Sistema de Lavagem Automático
Aplicação	Fornos de Convecção (modelos 416, 616, 1016)
Modelo	SISTEMA AUTOMATICO LAVAGEM UDFBM/TS416/616/1016

Perguntas Frequentes

Para que modelos de forno é compatível este sistema de lavagem?

Este sistema foi concebido para ser compatível com fornos de convecção como os modelos 416, 616 e 1016, otimizando a sua limpeza e manutenção. É crucial verificar a referência exata do seu forno para garantir a compatibilidade total antes da aquisição.

Quais os principais benefícios da utilização de um sistema de lavagem automático?

Os principais benefícios incluem a redução do trabalho manual, uma limpeza mais eficaz e consistente, prolongamento da vida útil do forno e conformidade com os mais altos padrões de higiene no setor alimentar. Permite focar a sua equipa na produtividade.

A instalação deste sistema é complexa?

O sistema foi concebido para uma integração simples e intuitiva nos fornos indicados, minimizando o tempo e o esforço necessários para a sua implementação. Recomenda-se a consulta do manual técnico para uma instalação sem complicações.

Quais os requisitos de espaço para instalar este sistema de lavagem automático?

O sistema de lavagem automático foi projetado para fornos de convecção com referências 416, 616 e 1016. A instalação requer espaço adequado para a conexão do sistema ao forno e às tubagens de água e escoamento. Recomenda-se consultar o manual técnico do seu forno para verificar a compatibilidade e as dimensões exatas necessárias para uma integração perfeita.

Que tipo de manutenção este sistema de lavagem automática exige?

A manutenção do sistema é simplificada pela natureza automática do processo de lavagem. Requer a verificação e, se necessário, a substituição dos consumíveis de limpeza específicos para o equipamento, bem como inspeções periódicas das tubagens e conexões para garantir o bom funcionamento e evitar obstruções. Recomenda-se seguir as diretrizes do fabricante para manutenção preventiva e o uso de produtos de limpeza adequados.